Comment préparer chez soi

250
BOISSONS

Vins de fruits, Apéritifs, Liqueurs, Sirop, etc.

GUY LE PRAT
5, rue des Grands-Augustins, Paris

PAULINE NAPPER

Napper
La Ruche

COMMENT PRÉPARER CHEZ SOI

250

BOISSONS

" COLLECTION DES GOURMETS "

S. GRENÉ

COMMENT PRÉPARER CHEZ SOI

250

BOISSONS

VINS DE FRUITS, APÉRITIFS,
LIQUEURS, SIROPS, ETC.

GUY LE PRAT, EDITEUR
5, RUE DES GRANDS-AUGUSTINS, PARIS

Copyright 1944 by Guy Le Prat, éditeur, Paris.
Tous droits de reproduction même partielle entièrement réservés pour tous pays.
Autorisation n° 20.536.
Dépôt légal n° 38.

PRÉFACE

Il existait autrefois, dans les familles, des recettes qui se transmettaient de génération en génération et dont quelquefois la maîtresse de maison gardait jalousement le secret. Parmi ces recettes, certaines d'entre elles s'appliquaient plus particulièrement à la fabrication des boissons, jus de fruits, apéritifs, liqueurs, sirops, etc... Lequel d'entre nous ne se souvient d'avoir dégusté, chez une grand'tante ou une grand'mère, telle incomparable liqueur de cassis ou tel hydromel digne de l'Hymette ? La pratique s'en est perdue peu à peu ; non pas parce que les résutats obtenus ont été dépassés par les produits du commerce, mais bien plutôt parce que ceux-ci se trouvaient largement distribués jusque dans les plus petits villages, et qu'il était plus facile de se les procurer que de les faire soi-même. Cette facilité revenait plus cher mais l'aisance était largement répandue.

Avec les difficultés des temps présents, il nous a paru digne d'intérêt de faire revivre ces recettes, en les présentant clairement, en les vérifiant, les complétant, pour les rendre accessibles à tout un chacun. Vous pourrez ainsi, à peu de frais, faire figurer sur votre table des boissons dignes de ce nom, agréables et digestives, sans risquer de vous délabrer la santé par telle ou telle combinaison dont on vous donne une idée approximative, ou par telle poudre plus ou moins magique qui, mélangée à de l'eau ou de l'alcool, demeure une pharmacopée satanique.

La plupart des produits qui sont employés dans ces recettes se trouvent encore chez l'herboriste ou dans les pharmacies. Parmi les 250 recettes que nous vous présentons, vous pourrez aisément choisir celles qui vous

conviennent le mieux et qui sont plus facilement réalisables dans votre région, selon les possibilités.

Nous avons ainsi conscience de faire œuvre utile, non seulement présentement, mais pour plus tard. Lorsque vous vous serez fait une spécialité d'une délicieuse liqueur, ou d'un apéritif incomparable et personnel, nous doutons que vous ne vouliez en poursuivre la préparation, même lorsque les temps seront plus faciles à vivre.

Si nous pouvons vous aider pour le moment et si, à l'avenir, cet ouvrage peut également vous servir, le but que nous nous proposons sera atteint et nous aurons la satisfaction d'avoir contribué à une œuvre utile et agréable.

Comment préparer chez soi 250 Boissons

BOISSONS AUX FRUITS

Dans toutes les recettes qui vont suivre, les proportions sont données pour 50 litres de boisson ; il sera facile, en doublant les doses, de calculer les poids et mesures pour 100 litres, et de là pour 10 litres, si l'on désire faire un essai.

Il faudra que vous choisissiez des fruits bien mûrs et bien sains, car ils contiennent plus de sucre que les fruits de maturité insuffisante ou abîmés. Pour le reste, le matériel se compose d'une forte passoire, d'un pilon de bois, d'une bassine et d'une écumoire à confitures, de quelques cruches de grès ou de tôle émaillée ou de faïence, à l'exclusion de tout métal autre que le cuivre non étamé. Les autres métaux, sauf le fer, — mais il noircit les jus, — décomposent les jus de fruits et peuvent occasionner de légers empoisonnements.

*
* *

Vin de Coing

Lavez bien vos fruits et coupez-les en morceaux, afin de les broyer plus facilement. Versez dessus un litre d'eau bouillante pour quatre coings de moyenne grosseur et laissez-les macérer une heure dans cette eau, dans laquelle vous les broierez. Filtrez ensuite le jus à travers un linge et versez-le dans un petit fût de

50 litres. Puis vous préparerez un sirop avec 4 kilogs de sucre et 10 litres d'eau chaude. Quand l'eau sera tiède, vous ajouterez 20 grammes de levure de bière dissoute dans un peu d'eau tiède avec un peu de blanc d'Espagne — une pincée environ. Vous verserez le tout dans le tonneau et vous agiterez bien le mélange avec un bâton. Puis vous mettrez sur le trou de la bonde un petit sac contenant des cendres, après avoir rempli exactement le tonneau avec de l'eau tiède. Quelques jours après, la fermentation commencera, ce que vous reconnaîtrez à ce que le liquide bouillonnera et s'échappera du tonneau. Vous ajouterez un peu d'eau chaque jour pour le tenir toujours plein. Quand le vin ne bouillonnera plus, vous le soutirerez dans un autre tonneau pour le laisser reposer. Au bout d'une quinzaine, tirez-en un litre. Si le liquide est trouble, collez-le en versant dans le tonneau un blanc d'œuf battu en neige dans un peu d'eau. Quelques jours après, vous pourrez soutirer et mettre en bouteilles, de façon à laisser libre vos fûts pour une nouvelle fabrication.

Vous pourrez ajouter à ce vin, pendant la fermentation, quelques pincées de fleurs de sureau, ou de tilleul, de cannelle en poudre, d'anis en grains, etc., selon votre goût. Et c'est le choix de cet adjuvant et ses proportions qui donnera à votre vin son cachet particulier qui constituera un secret de famille.

Cette façon de procéder est la même pour tous les vins qui vont suivre, sauf quelques différences qui tiennent à la nature des fruits, comme chaque personne qui fait des confitures le sait.

Vin d'Orange

Vous prendrez 50 belles oranges que vous pèlerez avec un coupe-papier de bois, pour ne pas noircir le jus. Prenez de préférence des oranges douces à cause de l'économie de sucre, mais, si vous ne craignez pas le goût acide de certaines espèces à peau fine, vous pouvez les employer, seules ou en mélange. Certaines personnes ajoutent même deux bigarades (oranges vertes).

Vous écraserez bien vos oranges coupées en quatre et vous en recueillerez le jus, que vous garderez à l'abri de l'air. Puis vous verserez 3 litres et demi d'eau sur vos pulpes écrasées, qui y macéreront 24 heures. Vous recueillerez le liquide et vous presserez bien les pulpes dans un linge, en prenant garde de ne pas écraser les pépins. Maintenant, faites un sirop avec 10 kilogs de sucre et 10 litres d'eau chaude et mélangez-le à vos jus, auxquels vous aurez ajouté, comme nous l'avons indiqué ci-dessus (voir : Vin de coing), 20 à 25 grammes de levure de bière bien délayée dans de l'eau tiède. Vous verserez le tout dans votre tonneau et vous laisserez fermenter.

Vous pouvez diminuer de moitié le poids du sucre, mais votre vin sera naturellement plus acide et de moins bonne conservation.

Vous préparerez de même le **Vin de Mandarine.**

Vin de Citron

Vous prendrez, comme pour le vin d'orange, 50 beaux citrons que vous pèlerez, puis vous les mettrez pendant une semaine dans de l'eau froide en les pilant bien tous les jours. D'autre part, vous aurez fait macérer quelques zestes dans de l'eau froide pendant une journée ou deux. Réunissez vos deux liquides, ajoutez-leur un sirop de sucre fait avec 10 kilogs de sucre, la levure délayée, et mettez le tout en tonneau.

Vous préparerez de même le **Vin de Pamplemousse.**

Vin de Framboises

Ecrasez-les bien et recueillez le jus à travers un linge. Ebouillantez ce qui est resté dans le torchon et laissez-le dans l'eau chaude une bonne heure en le triturant de temps à autre. Versez ce second jus dans le premier en le filtrant. Ajoutez de l'eau chaude et

laissez reposer. Quand le liquide est tiède, ajoutez une poignée de raisin sec égrené et haché pour remplacer la levure de bière et mettez le tout dans le fût. Inutile d'ajouter de sucre, à moins que vous ne teniez à avoir un vin de longue conservation. Dans ce cas, vous feriez un sirop avec 3 kgs 500 de sucre et 10 litres d'eau et vous opéreriez comme précédemment.

Vin de Fraises

Se prépare comme le vin de framboise ; mais vous pouvez aussi les faire cuire dans deux fois leur poids d'eau, les écraser et verser le jus en filtrant dans le tonneau. Ebouillantez la pulpe, comme pour le vin de framboise, et procédez de même pour le reste.

Si vous pouvez vous procurer une rondelle ou même des pelures d'ananas, faites-les cuire avec vos fraises. Le goût de votre vin n'en sera que meilleur.

Vin de Cassis, de Groseille à grappe, de Groseille à maquereau, de Baies de Genièvre, de Baies de Sureau, d'Epine-Vinette, d'Arbouse, d'Aubépine, d'Azerole, de Cornouille, de Cynorrhodon, de Sorbe.

Ces vins se préparent comme le vin de framboise ou comme le vin de fraise ; aussi ne répéterons-nous pas les détails de leur fabrication. Cependant, il faudra observer que les baies doivent être cueillies très mûres, autrement elles ne donneraient qu'un parfum trop léger, et qu'il faudra bien les piler pour en extraire tout le suc.

Les airelles, les cornouilles et l'épine-vinette donneront un vin qui a besoin d'être relevé par environ 150 grs de sucre par litre de jus.

Vin de Figue

Cueillez des petites figues violettes bien mûres.

Ecrasez-les dans un baquet, recouvrez-les d'eau et laissez macérer toute une nuit. Le lendemain, recueillez le jus que vous filtrerez, puis recouvrez vos figues d'eau froide. Vous procéderez ainsi pendant une semaine environ. Vous devrez à ce moment avoir environ 10 litres de jus par kilog de figues. Exprimez le jus d'un ou deux citrons par 10 litres de jus et versez-le à travers un linge dans le jus ; mélangez bien le tout et mettez en tonneau.

Vous pouvez, si vous en aimez le goût, y joindre le jus de quelques clous de girofle bouillis dans un peu d'eau, ou quelques gouttes d'essence de girofle achetée chez le pharmacien ; une goutte par 10 litres est une dose convenable.

Vin de Grenade

Enlevez l'écorce de vos fruits et broyez la pulpe. Arrosez la pulpe d'eau chaude et laissez macérer quelques heures ; recueillez le jus en filtrant, arrosez de nouveau la pulpe, recueillez le jus, et ainsi de suite, trois ou quatre fois. Réunir les jus et les faire bouillir jusqu'à ce qu'ils aient réduit de moitié. Mettre dans un tonneau avec 10 grs d'acide tartrique dissous dans de l'eau chaude et 25 grs de levure de bière délayée dans de l'eau tiède et laisser fermenter.

Vin de Melon

Epluchez vos fruits, enlevez les pépins et tout l'intérieur fibreux qui les retient. Ecrasez la pulpe dans de l'eau chaude pour obtenir une pâte liquide. Joignez-y 10 grs d'acide citrique pour 10 litres de jus et arrosez le tout d'eau bouillante. Brassez bien jusqu'à ce que l'acide soit dissous, puis versez dans un tonneau en filtrant. Quand le liquide sera tiède, ajoutez 25 grs de levure de bière bien délayée dans de l'eau tiède. Brassez bien le tout et laissez fermenter.

Si vos melons sont bien parfumés, inutile de les

aromatisés ; sinon vous pourrez placer des grains de coriandre broyés dans un nouet que vous suspendrez dans le fût avec une ficelle, de façon à ce qu'il baigne dans le liquide.

Vin de Potiron

Se prépare comme le vin de melon. Ce vin gagne à être aromatisé avec le jus de quelques citrons dont on place également les zestes râpés dans un nouet.

Vin de Pastèque, de Courge

Se préparent comme le vin de melon. Aromatiser avec de l'anis vert ou du citron.

Vin de Châtaigne, de Marron

Ebouillantez vos fruits de façon à enlever facilement l'écorce et la seconde peau. Plongez-les dans de l'eau chaude, mais non bouillante, et laissez-les une nuit sur le coin du fourneau. Le lendemain, écrasez-les à sec et formez-en une pâte que vous ferez cuire dans 3 litres d'eau par kilog de châtaignes. Laissez refroidir une nuit dans l'eau que vous recueillerez en la filtrant et que vous réchaufferez doucement. Quand elle sera tiède, mélangez-lui 15 grs de levure de bière délayée dans de l'eau tiède et 100 grs d'acide tartrique dissous.

Vin de Gland

Faites tremper pendant un mois des glands débarrassés de leur queue dans de l'eau froide que l'on renouvellera tous les deux ou trois jours. Plonger ensuite les glands dans une chaudière où l'on aura fait bouillir 2 kgs 500 de grains d'orge dans 10 litres d'eau. Laisser donner quelques légers bouillons, puis

retirer du feu. Quand le liquide sera tiède, on lui ajoutera une poignée de raisin sec ou quelques figues sèches hachées, 25 grs de levure de bière délayée et 50 grs d'acide tartrique dissous.

Vin de Nèfle

Prendre des nèfles blettes que l'on broiera en les arrosant d'eau bouillante. Laisser macérer dans environ 4 litres d'eau par kilog de fruit. Recueillir le jus en filtrant ; ébouillanter de nouveau la pâte de fruits, recueillir le jus en filtrant et le réunir au premier. Ajouter un sirop de sucre fait avec 2 kgs de sucre par 10 litres de jus recueilli, et 2 grs de craie en poudre ou de blanc d'Espagne. Si l'on peut lui ajouter un ou deux litres de jus de raisin frais, le vin n'en sera que meilleur. Ajouter 25 grs de levure de bière délayée dans de l'eau tiède, mettre en fût et laisser fermenter.

Vin de Corme

Se prépare exactement comme le vin de nèfle, en choisissant également des fruits blets. On prendra 2 kgs 500 de sucre pour faire le sirop, ces fruits étant très âcres.

On peut aussi les faire bouillir dans un peu d'eau, les broyer et recueillir le jus, puis procéder comme ci-dessus.

Vin de Raisin sec

Ce vin est tout aussi bon que le vin de raisin frais et, lorsqu'il est bien préparé, ne peut s'en distinguer. On laisse gonfler 15 kgs de raisin sec dans de l'eau tiède, puis on l'écrase et on recueille le jus en le filtrant ; on verse sur les peaux 15 litres d'eau bouillante, on laisse macérer deux heures ; ensuite, on joint au raisin le premier jus et l'on fait tiédir le tout. D'autre

part, on fait un sirop avec 8 kgs de sucre que l'on jette sur les raisins ainsi que 30 grs de levure de bière délayée, puis on agite bien toute la masse. Verser enfin le tout, jus, sirop, raisin, dans un tonneau avec 50 grs d'acide tartrique dissous dans un peu d'eau bouillante.

Vin de Genièvre

Prendre des baies sèches, qui sont moins âcres, et les ébouillanter dans la proportion de 2 kgs de baies pour 10 litres d'eau. Laisser macérer quelques heures ; quand elles sont attendries, broyez-les et recueillez le jus. Ebouillantez-les de nouveau avec 10 litres d'eau et joignez le premier jus au second. Laissez macérer toute la nuit, puis versez le jus dans un tonneau, en le filtrant. Si vous avez quelques fruits secs, — pommes, poires tapées, abricots, — prenez-en un bon kilog que vous hacherez et que vos jetterez dans le fût ; sinon ajoutez 25 grs de levure de bière délayée. Attendez que la fermentation soit complètement terminée, ce qui demande environ un mois, avant de consommer. Remplissez le tonneau au fur et à mesure que vous tirerez du vin pour votre consommation.

Vin de Baies de Sureau

Procédez comme pour le vin de genièvre, mais avec 12 kgs ou plus de baies fraîches. Quand vous aurez réuni vos jus, faites-leur jeter quelques bouillons à feu vif. Retirez du feu et faites dissoudre dans le liquide chaud 4 kgs 500 de sucre, en même temps que vous y ferez infuser, jusqu'à refroissement du liquide, un bouquet de fleurs de sureau sèches enfermé dans un nouet. Versez dans un tonneau avec 30 grs de levure de bière délayée.

Vin de Pomme

C'est, à vrai dire, du cidre auquel on ajoute du sucre pour le rendre plus capiteux. On le prépare en écrasant des pommes coupées ou hachées et en en recueillant le jus, que l'on fait réduire de moitié à feu doux avec 10 grs de sucre et 2 grs d'acide tartrique par litre de jus. On filtre avant de mettre dans un tonneau pour laisser fermenter et reposer, puis on met en bouteilles bien ficelées.

Avec les pommes écrasées qui restent, on prépare du petit cidre en les laissant macérer dans de l'eau froide pendant 6 heures, en recueillant le jus et en arrosant de nouveau les pommes, etc. Ajouter à ces jus réunis une bonne poignée de farine de pois ou de fèves et mettre dans le tonneau. Ce petit cidre sera bon à consommer dès la fin de la fermentation, mais il ne se conserve pas plus d'un mois.

Vin de Poire

Se prépare comme le vin de pomme. Si l'on choisit une espèce de poire bien sucrée, comme la Williams, on peut réduire de moitié la dose de sucre.

Avec les poires écrasées, on prépare un petit poiré ; procéder comme pour le petit cidre.

Vin d'Abricot, de Pêche, de Brugnon

Dénoyauter vos fruits que vous écraserez pour en recueillir le jus. A ce sujet, éviter d'employer à cette fabrication des fruits pâteux ou insuffisamment mûrs : ils n'ont ni jus ni parfum et votre vin serait médiocre. Votre jus étant bien exprimé, tordez les pulpes dans un torchon pour en recueillir jusqu'à la dernière goutte; mouillez-les légèrement et pressez-les encore une fois. Si votre jus est très sucré, faites un sirop avec 2 kgs de sucre seulement que vous réunirez au

liquide dans un tonneau, avec 15 grs seulement de levure de bière délayée. Autrement, forcez la dose de sucre.

Vin de Prune, de Prunelle, de Mirabelle, de Cerise, de Cédrat, de Merise

Se préparent comme le vin d'abricot, ainsi que le **Vin de Quetsch.**

Voici terminée l'exposition de la fabrication des vins de fruits. Ces formules-types, il va sans dire, sont susceptibles de profondes modifications portant soit sur la proportion de fruits, soit sur celle de sucre pour une même quantité de vin à fabriquer ; soit sur la variété du fruit employé et, éventuellement, sur son mélange avec d'autres fruits ; soit sur les aromates ajoutés au cours de la fabrication.

Pour vous guider dans vos essais et vous faciliter la recherche de la formule qui vous donnera toute satisfaction, voici quelques procédés de modification :

Plus vous forcerez la dose de sucre, plus votre vin sera alcoolisé et mieux il se conservera. Les doses que nous avons indiquées sont prévues pour une boisson titrant 4° d'alcool, c'est-à-dire hygiénique et familiale, au même titre que la bière. Si vous désirez une boisson plus capiteuse, ajoutez 1 kg 750 grs de sucre par degré d'alcool supplémentaire pour 100 litres de vin, ou un litre d'alcool à 90°, toujours par degré et pour 100 litres. Si vous optez pour l'alcool, ne l'ajoutez qu'en fin de fabrication, juste avant de mettre en bouteille.

Vous pouvez mélanger au cours de la fabrication plusieurs fruits, comme on le fait pour les confitures. Le choix des espèces de fruits, le nombre de ces espèces, etc., dépend uniquement de votre goût ; aussi est-il inutile de vous donner un conseil autre que celui de choisir des espèces de fruits dont les saveurs s'équilibrent, l'acidité de l'un relevant la fadeur de l'autre, etc. Si les fruits sont de nature différente, par

exemple des fruits à noyaux et des baies ou des fruits à pépins, vous obtiendrez les jus séparément, par les moyens indiqués dans les recettes précédentes, ébouillantant les uns, faisant macérer ou pilonnant les autres, et vous les traiterez ensuite comme un seul jus.

Vous pouvez encore influer sur le goût de vos vins en leur ajoutant, après fabrication, une certaine quantité d'eau-de-vie, cognac, marc, calvados, etc., ou de vin : vin du Rhin, de Bourgogne, d'Anjou, etc., blanc ou rouge ; vin de Banyuls, de Porto, de Madère, de Xérès, etc. ; ou enfin des liqueurs de marque ou de votre fabrication : kirsch, anisette, etc.

Faites vos essais sur un litre de votre vin de fruit, en commençant par ajouter de très petites doses de l'améliorant, par exemple un quart de verre à liqueur, s'il s'agit d'alcools ou de liqueurs ; un verre à liqueur s'il s'agit de vin. N'oubliez pas de noter très exactement combien de doses vous avez ajoutées et leur volume.

Il va sans dire que, là encore, vous pouvez faire des mélanges, ajoutant, par exemple, cognac et Banuyls, etc.

Enfin, de même que l'on relève, en cuisine, le goût des mets avec du thym, du laurier, etc., de même modifie-t-on le goût des vins en leur ajoutant des aromates : cannelle en poudre, noix de muscade, clous de girofle, vanille, badiane, cumin, fleurs de sureau, amandes de noyaux d'abricot, etc., soit sous forme d'essences, achetées chez le pharmacien, — et dans ce cas, quelques gouttes suffisent pour aromatiser tout un tonneau, — soit sous forme d'infusions, en plongeant les aromates enfermés dans un nouet dans le fût au cours de la fermentation ; ou de décoction, en les faisant bouillir dans un peu d'eau et en ajoutant le liquide filtré au jus, avant la fermentation.

Si l'on prend des plantes ou des baies fraîches, se rappeler qu'il en faut environ cinq fois plus que de baies sèches, en poids, ou trois fois plus, en volume.

BOISSONS AUX LÉGUMES

Si vous n'avez pas pris la précaution de faire sécher des fruits pour l'hiver, vous pourrez, la mauvaise saison venue, préparer des vins de légumes. Ne vous récriez pas : le vin de carotte est aussi délicieux que la confiture du même légume, et il en est de même pour les autres vins dont nous allons exposer la fabrication.

Avant tout, choisir des racines bien saines, jeunes, ni trop grosses ni trop petites. Bien les laver et les gratter légèrement, autrement le vin aurait un goût terreux dont il serait impossible de le débarrasser.

Vin de Carotte, de Betterave, de Pomme de terre

Coupez vos racines, préparées comme dit ci-dessus, en rondelles et faites-les bouillir à raison de 5 à 6 kgs pour 50 litres d'eau, avec quelques citrons ou un peu de vanille, etc., pour en relever le goût. Versez le jus filtré dans un tonneau et ajoutez un gramme de craie en poudre par litre de jus, ainsi que 25 grs de levure de bière délayée dans de l'eau tiède. Faites le plein avec de l'eau tiède et laissez fermenter comme exposé au chapitre de la préparation des vins de fruits.

Il est recommandable de choisir de préférence des carottes d'une variété sucrée, des betteraves sucrières ou des betteraves rouges à salade, ainsi que des pommes de terre féculières.

La carotte et la betterave ne demanderont qu'un sirop fait de 3 kgs de sucre pour 50 litres de vin, tandis que la pomme de terre en demandera le double.

Vin de Topinambour, de Navet, de Panais, de Rutabaga, de Crosne, de Souchet, d'Oxalis, de Canna, de Dahlia.

Après les avoir coupés en morceaux, arrosez-les d'eau bouillante et laissez macérer toute la nuit. Le lendemain, recueillez l'eau et ébouillantez de nouveau deux ou trois fois les pulpes, en recueillant chaque fois le jus. Terminez en pressant bien les pulpes. Versez tous les jus dans un tonneau et procédez comme pour le vin de pomme de terre. Vous pourrez aromatiser avec une décoction de fleurs de houblon que vous verserez dans le fût avant la fermentation, ou avec des citrons, etc.

BOISSONS AUX FLEURS

Voici d'autres vins au parfum délicieux, au goût exquis : les vins de fleurs.

Achetez chez l'herboriste ou cueillez vous-même, si vous connaissez bien leurs propriétés, des pétales de fleurs odorantes. Faites attention : beaucoup de fleurs sont toxiques et vous risqueriez de vous empoisonner en récoltant des fleurs au hasard, en vous guidant sur leur seul parfum. Il sera prudent, en ce cas, de montrer votre récolte à l'herboriste, ou au pharmacien, et de suivre ses conseils.

Ces vins se préparent à peu près comme les vins de fruits, aussi n'en donnerons-nous qu'un seul exemple.

Vin de Primevère

Faire un sirop avec 4 ou 5 kgs de sucre dans 10 litres d'eau. Laissez refroidir si vous avez opéré avec de l'eau bouillante, ou faites chauffer si vous avez opéré

la dissolution à froid. Quand le liquide sera tiède, incorporez-lui 25 grs de levure de bière délayée et bien fraîche ; versez dans un tonneau et laissez la fermentation se faire. Quand elle sera terminée, faites macérer dans le liquide un ou deux kilogs de pétales de primevère. Soutirez au bout d'un mois ; si le parfum n'est pas assez fort, ajoutez encore des pétales et laissez macérer encore un mois. Mettez en bouteilles.

Vous traiterez de même les pétales de **Capillaire,** de **Glycine,** d'**Œillet,** de **Camomille,** de **Bugloss**e, d'**Acacia** (que vous ne confondrez pas avec le faux-acacia, qui est toxique), de **Violette,** de **Pensée sauvage,** les **feuilles de Menthe,** etc.

Ces vins demandent souvent à être aromatisés avec de la cannelle, des clous de girofle, de la vanille, des grains de coriandre, du citron, etc. Procédez à des essais jusqu'à ce que votre goût ait toute satisfaction.

On peut également préparer ces vins en ajoutant, en lieu et place de pétales de fleurs, quelques gouttes d'essences de fleurs préparées spécialement pour la pâtisserie. Ne pas employer des essences pour parfumerie, qui peuvent être toxiques.

Ici encore, on peut procéder à des mélanges de fleurs, pour obtenir de nouveaux parfums, et même préparer des vins ayant des propriétés médicales. Par exemple, le vin de pensée sauvage, additionné, avant fermentation, d'une décoction de racine de guimauve, ou de figues sèches, calme la toux, etc.

BOISSONS AUX PLANTES

Connaissez-vous le vin de rhubarbe, délices des gourmets, providence des intestins paresseux ? Son usage réjouira votre palais, vous donnera teint frais et humeur égale.

Vin de Rhubarbe

Lavez bien un beau pied de rhubarbe à côtes rouges. Hachez-le, puis écrasez-le dans 10 litres d'eau. froide et laissez-le macérer deux ou trois jours en pilonnant de temps à autre la pulpe. Filtrez le jus que vous verserez dans un tonneau, puis recouvrez d'eau la pulpe que vous laisserez encore macérer. Vous répéterez encore une fois cette opération en réunissant chaque fois le jus au premier. Jetez dans le tonneau 5 grs de craie en poudre. D'autre part, vous avez fait cuire, sans les éplucher, et même en ajoutant autant d'épluchures que vous en avez pu trouver, 5 kgs de pommes bien sucrées, bien parfumées, que vous avez aromatisées avec un peu de cannelle en poudre. Votre compote étant faite, exprimez-en le jus à travers un linge et réunissez-le à l'eau de rhubarbe. Délayez de nouveau votre compote avec de l'eau tiède, laissez macérer le tout une heure, puis exprimez le jus comme ci-dessus. Tous les jus étant réunis dans le tonneau, jetez-y 2 ou 3 kgs de figues sèches coupées en morceaux et 3 kgs de sucre — au moins — dissous dans 10 litres d'eau. Remplissez votre tonneau et attendez la fin de la fermentation. Vous mettrez en bouteilles bien ficelées.

Aux proportions de rhubarbe sus-indiquées, ce vin entretient la santé des bien portants. Pour en obtenir un effet laxatif, il vous faudra augmenter le poids de rhubarbe par petites doses jusqu'à ce que son action bienfaisante se manifeste sur votre organisme.

Si vous ne cherchez que les plaisirs de la bouche, vous préparez de même le **Vin de Fenouil.**

Inutile de lui adjoindre du jus de pomme, le fenouil n'étant pas acide. Si son frais parfum vous semble trop innocent, aromatisez-le avec du citron, de la girofle, ou des fleurs de sureau, etc.

Le **Vin d'Angélique,** dont la préparation suit les mêmes règles, favorisera vos digestions. Le **Vin de Céleri** est un philtre d'amour auquel nul ne peut

résister. Le **Vin d'Absinthe** régularise les fonctions féminines.

N'oubliez pas que, comme les vins de fruits, ces vins peuvent être mélangés à des liqueurs ou à des vins de raisin, ou à des essences de fruits ou de fleurs.

CIDRE ET POIRÉ

Il n'est pas question, ici, de vous enseigner à fabriquer du vrai cidre ou du vrai poiré, ce qui est affaire de gens de métier disposant de l'outillage nécessaire. Mais vous pouvez fabriquer chez vous du petit-cidre, comme on en boit dans nos campagnes économes, et que vous ne trouvez pas si mauvais lorsque le fermier chez lequel vous campez vous en offre une cruche ou une bolée.

Vous prendrez donc, pour 50 litres de boisson, environ 75 kgs de pommes saines, pommes amères et pommes douces mélangées également — si vous en trouvez. Vous les laverez bien et, après les avoir coupées en rondelles, ou hachées avec un couperet, vous les mettrez dans un cuveau de bois avec le jus qui s'est écoulé au cours des opérations. Vous les laisserez ainsi une demi-journée environ, jusqu'à ce que la pulpe devienne brune. Cette coloration obtenue, vous arroserez vos pommes d'eau froide et, à l'aide d'un pilon, vous essaierez d'en faire une bouillie. Laissez macérer la nuit. Au matin, soutirez le liquide que vous versez dans un tonneau. Recommencez à arroser d'eau la pulpe que vous pilonnerez, etc., jusqu'à ce que 50 litres d'eau aient passé sur elle. Vous ajouterez aux jus réunis dans le tonneau 30 grs de levure de bière fraîche délayée dans de l'eau tiède et vous laisserez fermenter, exactement comme nous l'avons dit pour les vins de fruits. Ce petit-cidre ne se conservant pas, en fabriquer assez pour la consommation d'une

quinzaine, mais pas plus ; après, il devient dur et aigre.

Les gens économes — il en est en France — procèdent plus simplement : ils mettent les pommes hachées menu dans le tonneau avec un ou deux grammes d'acide tartrique, quelques poignées de farine de pois et 50 litres d'eau. Quand la fermentation est terminée, ils soutirent leur consommation journalière de boisson qu'ils remplacent par une égale quantité d'eau.

Quelques prodigues, quand la boisson perd de sa force et de son arome, ajoutent quelques pommes hachées, ou quelques fruits véreux. Et voilà de la boisson pour toute une année.

Devons-nous dire que le petit-poiré se prépare exactement de la même façon que le petit-cidre ? Et qu'il est possible de faire de la « boisson » de n'importe quel fruit ou mélange de fruits par le même procédé ?

BIÈRE

Comme pour le cidre, nous ne tenterons pas de vous initier à la difficile fabrication de la vraie bière, apanage des gens de métier ; mais la préparation d'une bière de ménage est à la portée de tous, comme le prouve la variété des formules familiales dont les gens du Nord font leurs délices.

En principe, la bière se prépare en partant du malt, c'est-à-dire de grains, le plus souvent d'orge, germés, séchés, glacés, etc. Mais le maltage est une opération délicate à réussir. Si vous êtes à proximité d'une malterie ou même d'une brasserie, vous pourrez peut-être vous procurer du malt ; sinon, choisissez parmi les formules qui suivent celle ou celles dont vous possédez les éléments de réalisation.

Bière au malt

Jetez sur 5 kgs de malt 15 litres d'eau très chaude

et laissez macérer le tout. D'autre part, faites cuire 10 kgs de farine d'orge dans 35 litres d'eau, comme pour faire de la colle. Faites attention de ne pas faire de grumeaux et que la bouillie n'attache pas. Quand la colle est devenue transparente, versez-la sur l'infusion de malt et mélangez bien le tout. Laissez reposer, puis faites bouillir le tout une demi-heure avec deux ou trois cents grammes de houblon. Retirez du feu, laissez tiédir, puis remettez sur le feu et faites cuire deux ou trois heures, sans laisser bouillir. Versez ensuite le tout dans un récipient plat, afin que la bière refroidisse très vite. Quand la bière est tiède, versez-la dans un tonneau et ajoutez environ 150 grs de levure de bière fraîche délayée dans de l'eau tiède. Laissez fermenter sans fermer la bonde, par laquelle des écumes abondantes vont s'échapper. Quand la fermentation sera calmée, soutirez la bière dans un autre fût et collez-la à l'aide de deux blancs d'œuf battus en neige.

Exposons maintenant, afin d'éviter les redites, quelques principes de la fabrication des bières de ménage.

Si vous désirez une boisson alcoolisée, incorporez aux liquides, avant la fermentation, un sirop fait d'autant de fois 1 kg 750 grs de sucre que vous désirez de degrés d'alcool. Les recettes qui suivent ne prévoient pas cette addition.

Si vous désirez une bière légère, diminuez le poids de houblon indiqué. Si, au contraire, vous aimez l'amertume, forcez la dose jusqu'à ce que des essais successifs vous indiquent la force que vous aimez.

Vous pouvez aromatiser vos bières en leur mélangeant des décoctions d'écorce d'orange amère, de zeste de citron, de clous de girofle, de grains de coriandre, de cannelle, de lavande, d'absinthe, d'armoise, de thym, etc., etc. Là aussi, procédez à de prudents essais jusqu'à ce que vous ayez trouvé le mélange qui vous plaît.

Ces bières ne se conservent pas : ne préparez que votre consommation de la quinzaine. Si votre cave est très fraîche et que vous ajoutiez à la bière, après fermentation, un gramme de sel par litre de liquide,

vous pourrez en prolonger la conservation pendant un mois.

Voici maintenant quelques recettes-types, partant de produits différents, afin de vous permettre de fabriquer une bonne boisson à l'aide des matières les plus diverses. Quantités prévues pour 50 litres de bière.

Bière de ménage n° 1

Ebouillantez 2 kgs de houblon avec assez d'eau pour qu'il baigne ; laissez infuser une nuit. Recueillez le jus, en le filtrant. Recommencez deux fois l'opération, mais en diminuant chaque fois de moitié le temps de l'infusion. Faites chauffer vos jus réunis. Quand ils seront tièdes, ajoutez-leur 250 grs de levure de bière délayée dans deux litres d'eau tiède. Mettez en fût, complétez à 50 litres avec de l'eau tiède, laissez fermenter, soutirez dans un autre tonneau et collez avec un blanc d'œuf battu en neige, si vous aimez la bière limpide.

Si vous voulez alcooliser votre bière ou l'aromatiser, c'est avant de lui ajouter la levure qu'il faut le faire. Ici, par exemple, vous auriez ajouté à vos jus de houblon le sirop de sucre et vous auriez fait bouillir le tout avec 75 grs de réglisse ou de coriandre, etc. Après 30 minutes d'ébullition, vous auriez retiré la bassine du feu et, quand le liquide aurait été tiède, vous auriez ajouté la levure délayée. Il en sera de même pour les autres recettes.

Bière de ménage n° 2

Faites bouillir 2 kgs de houblon avec l'aromate de votre goût (coriandre, absinthe, etc.), et 1 kg 500 d'orge que vous aurez fait griller (comme pour faire de l'imitation de café). Au bout de deux heures d'ébullition, retirez du feu, laissez tiédir, ajoutez 250 grs de levure de bière délayée. Filtrez, mettez en fût, laissez fermenter le liquide qui devra être d'environ 10 litres

pour 2 kgs de houblon. Quand la fermentation sera presque terminée, ajoutez assez d'eau pour remplir le fût. Ajoutez 50 grs de sel, si vous désirez prolonger la conservation de la bière.

Bière de ménage n° 3

Faites bouillir deux heures dans une dizaine de litres d'eau 500 grs de houblon et 50 ou 100 grs de chicorée à café, et même quantité d'un aromate quelconque : armoise, grains de genièvre, etc., et 500 grs de farine d'orge ou d'orge grossièrement broyée. Laissez tiédir et ajoutez un quart de litre de vinaigre, puis la levure délayée. Filtrez, mettez en fût, laissez fermenter ; ajoutez tous les jours quelques litres d'eau froide jusqu'à ce que le tonneau soit plein.

Bière de ménage n° 4

Faites macérer 12 heures 12 kgs de grains de céréales — soit 12 kgs de blé, ou d'orge, ou de seigle, ou de maïs, ou un mélange de ces grains — dans 30 litres d'eau chaude. Laissez le récipient sur le coin du fourneau avec un couvercle pour que la température ne s'abaisse pas. Remuez énergiquement le tout. Filtrez le liquide dans lequel vous ferez bouillir 250 grs de houblon et un aromate, pendant une heure environ. Prenez-en la moitié et jetez-la bien bouillante sur les grains, que vous aurez tenus au chaud. Laissez infuser une heure environ, puis soutirez le jus que vous reverserez sur le houblon, après l'avoir filtré. Faites bouillir une heure à gros bouillons. Filtrez, laissez tiédir, puis ajoutez 200 grs de levure de bière délayée. Mettez en fût, laissez fermenter et remplissez le tonneau.

Bière de ménage à froid n° 5

Faites macérer 500 grs de houblon dans 10 à 12 litres

d'eau assez longtemps pour que le liquide soit très amer. Pilez de temps à autre les plantes pour en attendrir les fibres que l'eau pénétrera mieux. Versez le tout dans un linge que vous tordrez afin d'exprimer tout le jus, auquel vous ajouterez un demi-litre de vinaigre et une vingtaine de citrons coupés en rondelles, que vous pilerez bien. Ajoutez 20 litres d'eau froide et 2 ou 3 kgs de sucre. Laissez fermenter, filtrez et mettez en bouteilles.

BOISSONS DE GRAINS

Ce sont les plus simples de toutes à préparer et les plus anciennement connues : ne les condamnez pas sans les avoir goûtées.

Il est deux façons de les préparer : 1° Faites une pâte claire, sans grumeaux, avec la farine du grain que vous aurez choisi, puis étendez-la d'eau chaude et laissez fermenter. La proportion est d'environ 1 kg de farine pour 10 litres d'eau, ou plus, selon votre goût. — 2° Humectez les grains d'eau tiède, que vous renouvellerez, d'abord, au fur et à mesure qu'elle sera absorbée par les grains, qui ne doivent pas tremper ; ensuite tous les jours, jusqu'à ce que les grains commencent à germer. Ils seront au point voulu quand une petite pointe blanche semblera vouloir percer l'enveloppe du grain. A ce moment, pilonnez vigoureusement le tout avec de l'eau tiède pour en faire une épaisse boullie, que vous étendrez peu à peu d'eau chaude sans cesser de pilonner. Versez dans une cruche et laissez fermenter. La proportion de grain et d'eau est la même que dans le premier procédé.

Si vous vous servez de **Seigle,** vous aurez fait du **Qwass russe.** Si c'est de **Millet,** la boisson préférée des Africains. Le **Maïs** vous fournira la **Chica** de l'Amérique équatoriale, où il est coutume, il est vrai,

de lui ajouter du jus de canne à sucre. Pour avoir l'équivalent, ajoutez 3 kgs de sucre pour 10 litres de liquide, ou remplacez l'eau, après avoir délayé la farine, par le même volume de jus de raisin.

Le **Blé,** l'**Orge,** l'**Avoine,** etc., vous donneront des boissons également délectables.

Ces breuvages ne se conservant pas, n'en préparez que ce que vous en pouvez consommer en trois ou quatre jours.

BOISSONS DE FEUILLES

Elles sont peu nombreuses, bien que toutes les feuilles d'arbres ou d'arbustes employées en herboristerie puissent, en étant convenablement traitées, donner des breuvages de consommation courante, moins fades que les tisanes, tout en ayant les mêmes propriétés thérapeutiques. Essayez.

Boisson aux Feuilles de Frêne

Faites bouillir trois ou quatre heures 100 grs de feuilles de frêne sèches dans 5 litres d'eau. Retirez du feu et laissez macérer toute la nuit sur le coin du fourneau. Faites bouillir, dans 20 litres d'eau, 3 ou 4 kgs de sucre et 50 grs d'acide tartrique. D'autre part, faites bouillir également, dans 5 litres d'eau, 50 grs, ou plus, selon votre goût, de chicorée à café. Filtrez votre bouillon de feuilles et réunissez vos trois liquides. Faites bouillir de nouveau les feuilles de frêne et la chicorée pendant une heure, filtrez en exprimant le jus que vous réunirez aux précédents. Mettez dans un tonneau avec 30 grs de levure de bière délayée dans de l'eau tiède. Remplissez complètement le fût, que vous

tiendrez toujours plein. Quand la fermentation sera terminée, mettez en bouteilles que vous tiendrez debout.

Boisson aux feuilles de Noyer

Procédez de la même façon, en aromatisant, si vous le voulez, avec des citrons ou des fleurs de sureau, au lieu de chicorée, ou encore de bois de réglisse.

Boisson aux feuilles d'Oranger

Procédez comme ci-dessus, mais supprimez la chicorée que vous remplacerez par un litre de vinaigre.

Boisson aux feuilles de Vigne

Même fabrication. Aromatisez avec des baies de sureau, ou un peu de vanille ou de cannelle, et ajoutez un litre ou deux de vin ordinaire et un litre de vin de liqueur : Banyuls, Porto, etc.

Boisson aux feuilles de Sapin

Faites bouillir dans 10 litres d'eau 3 kgs de bourgeons verts et d'aiguilles de sapin et 500 grs de sucre. Ajoutez 25 grs de levure de bière délayée. Remplissez le tonneau et laissez fermenter.

*
* *

Les herbes potagères : **Salades amères, Sauge, Romarin, Cerfeuil, Persil,** le **Chiendent** même, traitées selon l'une des formules ci-dessus, donnent des boissons qui furent fort appréciées au temps où chacun, à la campagne, devait vivre sur sa production. De tous ces breuvages, seules ou presque, ont survécu les boissons au **Cresson** et au **Chiendent.** Remettez-les en

honneur, pour le plus grand bien de votre santé et de votre bourse.

En voici un exemple :

Boisson de Chiendent

Humectez d'eau tiède des racines de chiendent sèches de façon à les faire germer, ou prenez du chiendent vert, tiges et racines, que vous laverez bien. Dans le premier cas, attendez que les jeunes pousses aient deux ou trois centimètres. Ebouillantez-les ainsi qu'une autre plante aromatique de votre goût, par exemple 100 grs de houblon, ou 3 kgs de coriandre, ou 1 kg de fleurs de sureau, ou 5 ou 6 citrons coupés pour 10 kgs de chiendent. Laissez macérer au chaud pendant une nuit. Filtrez le jus que vous verserez dans un tonneau, ainsi qu'un sirop de sucre fait avec 5 kgs de sucre et 15 litres d'eau bouillante. Quand le liquide sera tiède, ajoutez 100 grs de levure de bière délayée.

Vous traiterez de même les plantes potagères et même les **fanes de carottes.**

Boisson aux cosses de pois

Ne jetez pas vos cosses de petits pois ; faites-les bouillir à raison d'environ 10 kgs de cosses pour 50 litres d'eau. Pilonnez le tout, filtrez à travers un linge en pressant. Remettez le liquide sur le feu avec une plante aromatique de votre goût : 500 grs de houblon, par exemple, ou le même poids de fleurs de sureau, ou quelques branchettes de thym, etc. Ajoutez, comme ci-dessus, 30 grs de levure de bière délayée dans de l'eau tiède et laissez fermenter.

*
* *

Voici un autre breuvage, unique en son genre : la

Boisson au pain

Faites griller des tranches de pain, ou même des fragments, des miettes, restes de votre table. Quand vous en aurez 5 kgs, faites une panade avec 25 litres d'eau très chaude, mais sans laisser bouillir. Filtrez en pressant et faites bouillir le liquide recueilli avec 50 grs de sel et un pied de veau ou un peu de gélatine, si vous en avez. Ajoutez un aromate : houblon, écorce d'orange, zeste de citron, anis, coriandre, choix et quantité à votre goût, et laissez encore bouillir 30 minutes. Filtrez, ajoutez un sirop de sucre, mettez en fût et laissez fermenter.

Cette boisson est une panacée pour les intestins relâchés. De plus, en employant, soit du pain de froment, soit du pain de seigle ou de maïs ou d'orge, ou un mélange de ces pains, on obtient des saveurs très variées. Si vous faites vous-même votre pain, servez-vous de farine basse, ou ajoutez un peu de bon son pour faire la miche qui servira à préparer cette boisson ; vous serez bien récompensé du léger supplément de travail que cette préparation vous aura demandé.

BOISSONS AU MIEL

Voici maintenant les boissons au miel, délices des fiers Gaulois à tête ronde, délices encore de nos provinces du Nord et des Wallons. Et si simples à préparer !

Boisson au Miel

Choisissez d'abord votre miel : miel de Bretagne, miel de sarrasin au parfum de bonbon anglais ; miel

des Vosges, miel de bruyère ; miel du Gâtinais, qui réunit les parfums de toutes les fleurs ; miel de tilleul, tout douceur ; miel de dahlia, amer et sucré. Ou simplement le miel de vos abeilles.

Mettez-en 10 kgs dans 15 litres d'eau et faites réduire de moitié à petits bouillons en écumant. Quand la liqueur est bien clarifiée, retirez le récipient du feu et ajoutez en remuant bien un grand verre — ou une bouteille — de bonne eau-de-vie. Mettez en fût et laissez fermenter en tenant le baril dans un endroit tiède. Versez tous les jours quelques litres d'eau tiède dans le fût jusqu'à ce qu'il soit plein. Quand les écumes auront cessé de s'échapper par le trou de bonde, vous remplacerez le sachet rempli de sable qui le couvrait par la bonde, après avoir rempli exactement le tonneau. Laissez reposer, soutirez, clarifiez, laissez encore reposer et mettez en bouteilles.

Une autre. — Faites dissoudre — sans bouillir — 15 kgs de miel dans 25 litres d'eau chaude et versez le tout sur 75 kgs de raisin écrasé. Laissez macérer 6 heures, filtrez et mettez en fût.

Si vous faites de nouveau dissoudre 5 kgs de miel dans 75 litres d'eau chaude et que vous versiez le tout sur les pulpes de raisin qui ont déjà servi, vous obtiendrez une nouvelle boisson légère.

Une autre. — Faites dissoudre dans 25 litres de cidre nouveau assez de miel (10 kgs environ) pour qu'un œuf surnage si vous le plongez dans le liquide. Faites bouillir le mélange, écumez ; quand il est bien clarifié, mettez en fût.

Une autre. — Faites bouillir 10 kgs de miel et 6 blancs d'œuf battus dans 50 litres d'eau. Ajoutez un aromate de votre goût : romarin, girofle, macis, gingembre, cannelle. Laissez refroidir ; mélangez bien 30 grs de levure de bière dissoute dans de l'eau tiède. Mettez en fût.

Une autre. — Faites réduire à un tiers de leur

volume 10 kgs de miel et 10 litres d'eau. Quand le mélange sera froid, mélangez-lui un litre d'alcool à 90° dans lequel vous aurez fait macérer un aromate de votre goût : vanille, fleurs de sureau, anis, etc. Versez le tout dans une bonbonne, bouchez, laissez reposer, filtrez.

En aromatisant avec de l'écorce d'orange amère et un peu de girofle, la boisson aura un goût de curaçao.

Une autre. — Procédez comme ci-dessus, mais au lieu d'alcool aromatisé, faites infuser 12 heures dans le liquide, soit des feuilles de noyer fraîches, soit des baies ou des fruits, soit des pétales de fleurs odorantes.

Une autre. — Faites dissoudre dans 20 litres d'eau bouillante 2 à 3 kgs de miel. Aromatisez avec le jus de quelques citrons, dont vous jetterez les zestes dans l'eau. Laissez tiédir, puis incorporez 25 grs de levure de bière battue dans de l'eau tiède. Otez les zestes de citron, mettez en fût, laissez fermenter, mettez en bouteilles.

Une autre. — Faites bouillir une demi-heure 30 grs de houblon dans 10 litres d'eau, d'une part. Filtrez, ajoutez 1 kg 500 de miel que vous ferez dissoudre en agitant bien le tout. De l'autre, ébouillantez 30 grs de houblon avec 10 litres d'eau ; laissez macérer une demi-heure. Filtrez, ajoutez 30 grs de levure de bière délayée dans de l'eau tiède. Versez les deux liquides dans un fût, complétez avec de l'eau tiède.

Une autre. — Faites bouillir 2 kgs 500 de miel avec un litre et quart de vinaigre de vin blanc. Après 15 minutes d'ébullition, ajoutez 10 litres de vinaigre de miel et laissez réduire à consistance sirupeuse.

Vous préparerez facilement le **Vinaigre de Miel** en faisant dissoudre à froid 1 kg de miel dans 6 litres d'eau à laquelle vous mélangerez, soit un peu de vinaigre de vin blanc, soit un peu de levain de boulanger. Mettez dans une cruche de grès et attendez l'acétification.

Une autre. — Faites bouillir une demi-heure soit 100 grs de houblon, 100 grs de fleurs de sureau, 25 grs de grains de coriandre et 25 grs de fenouil ; soit 50 grs de coriandre, 500 grs de racine de chiendent, 25 grs de cannelle et 12 grs de racine d'iris, avec 150 grs d'acide tartrique. Filtrez, incorporez 3, 4, ou plus, kilogs de miel et 2, 3, ou plus, litres d'eau-de-vie et laissez tiédir. Mélangez 100 à 150 grs de levure de bière délayée dans de l'eau tiède. Mettez en tonneau et complétez à 50 litres.

Une autre. — Faites bouillir 20 kgs de miel dans 50 litres d'eau avec 60 grs d'acide tartrique et 50 grs de phosphate d'ammoniaque. Quand le liquide sera tiède, ajoutez-lui 10 litres de jus de raisin frais ou de vin nouveau. Filtrez, mettez en fût, soutirez, collez et mettez en bouteilles. Laissez vieillir quelques mois ; buvez et remerciez les abeilles.

Inutile d'allonger la liste de ces recettes, — qui peuvent déjà contenter les goûts les plus divers, — puisque vous pouvez y puiser tous les éléments vous permettant de modifier à votre gré leur saveur. Vous pourriez d'ailleurs, comme nous vous l'avons suggéré dans les chapitres précédents, employer en mélange soit des liqueurs de marque, soit de votre fabrication, soit des essences concentrées achetées chez le droguiste, selon votre goût.

BOISSONS AU LAIT

Les plus anciennes de toutes et toujours en usage chez les peuples pasteurs de l'Asie.

Petit-lait

Faites cailler du lait en lui mélangeant, soit un peu de présure liquide, soit de caillette de veau, — achetées chez le pharmacien, — soit deux ou trois gouttes d'acide chlorhydrique officinal. Recueillez le liquide un peu trouble qui se sépare de la caséine coagulée que vous aurez versée sur un tamis ou dans un linge, et buvez dans la journée.

Képhir

Délayez le ferment — acheté chez le pharmacien — dans un peu de lait de vache pur ou de lait de vache et de chèvre mélangé. Ajoutez peu à peu du lait en remuant et versez le tout dans un vase de terre. Remuez bien la masse toutes les heures. Bon à boire 18 heures après sa préparation. Gardez-en quelques verres qui serviront de ferment pour préparer le képhir suivant.

Koumyss

Faites un levain avec 125 grs de blé ou de pois grossièrement moulus et le double de levure pressée. Vous ajouterez assez de miel pour faire une pâte dure que vous amollirez avec un peu de lait de jument. Laissez reposer une nuit dans un endroit chaud, sans courants d'air. Quand cette pâte aura levé, placez-la dans un linge que vous immergerez dans du lait frais de jument, et vous laisserez fermenter. Quelques verres du liquide vous serviront également de ferment pour préparer la boisson suivante.

Matzun

Se prépare comme le Koumyss, mais avec du lait de vache.

Le **Leben,** qui se prépare avec du lait de buffle ou de chèvre ; le **Yoghourt,** au lait de vache ; le **Rayeb,** au lait de chamelle, ont une consistance crémeuse qui les écarte de ce Traité, consacré aux boissons ; mais comme on peut les étendre de lait au moment de les consommer, nous dirons que le Leben et le Rayeb peuvent se préparer comme le Koumyss ou comme le Yoghourt.

Yoghourt

Faire bouillir le lait aussitôt trait et le réduire aux deux tiers. Ensemencer avec du maya acheté chez le pharmacien, une cuiller à café par litre. Verser dans des vases de terre.

Boisson de lait

Faites chauffer 10 litres de lait frais, non écrémé, avec 200 grs de sucre ou 500 grs de miel. Ajoutez 40 grs de levain préparé comme pour le Koumyss, délayé dans un demi-litre de lait. Remplissez de ce lait bien mélangé de fortes bouteilles que vous ne remplirez qu'aux trois quarts et dont vous ficellerez le bouchon. Conserver au tiède pendant deux ou trois jours, puis mettre dans un lieu très froid.

Lait-de-poule

Nous rappelons ici cette délicieuse boisson, délices de notre enfance, mais qui semble aujourd'hui bien oubliée. — Délayez dans un peu de lait tiède un ou deux jaunes d'œuf que vous verserez, en tournant, dans un litre — ou moins — de lait très chaud dans lequel vous aurez fait dissoudre deux ou trois bonnes cuillerées à soupe de miel. Aromatisez avec de la fleur d'oranger, ou avec un bon verre de porto blanc, ou encore avec du rhum. Buvez très chaud.

JUS DE FRUITS

Les jus de fruits que l'on boit un peu partout maintenant sont loin d'être une nouveauté. Ils furent d'abord l'objet d'une fabrication familiale, pour la boisson ainsi que pour la préparation des sirops, des entremets et de la pâtisserie durant l'hiver. Plus tard, l'industrie en produisit en grand pour les mêmes usages, mais l'usage n'en était pas établi de les consommer dans les lieux publics ; une habile publicité, une jolie présentation ont mis fin à cette coupable abstention, et le Français, né malin, se délecte maintenant, à six ou quinze francs le petit verre, des jus de fruits qu'il dédaignait lorsqu'ils coûtaient trente sous le litre.

Il est plusieurs façons de préparer les jus de fruits, ou plutôt de les conserver, toutes également bonnes, car le secret de la réussite dépend presque uniquement de la parfaite propreté des bouteilles destinées à les contenir. — Prenez des bouteilles que vous nettoierez parfaitement ; remplissez-les ensuite d'eau bouillie et placez-les dans un chaudron ou une lessiveuse que vous aurez garnie d'un faux fond de paille. Calez bien vos bouteilles avec de la paille ou des chiffons blancs et propres. Remplissez d'eau votre chaudron, couvrez-le et faites bouillir le tout à gros bouillons pendant trois heures. Laissez refroidir sans ôter le couvercle. Vous prendrez vos bouteilles une à une juste au moment de les remplir de jus. Elles seront parfaitement stérilisées.

S'il s'agit de fruits durs, — pommes, poires, coings, etc., — râpez-les grossièrement et broyez-les dans un mortier avec un pilon de bois. Quand la bouillie sera bien fine, versez-la dans un torchon de grosse toile disposé au-dessus d'une cuvette de faïence et tordez

vigoureusement les extrémités pour extraire tout le jus.

S'il s'agit de fruits tendres, — pêches, abricots, prunes, etc., — procédez de même, mais sans les râper.

S'il s'agit de petits fruits à pépins, — groseilles, cassis, raisin, etc., — dont les pépins écrasés donneraient au jus un goût amer, placez-les dans un grand torchon ; recouvrez-les ensuite de papier sulfurisé et nouez les coins du torchon au-dessus du couvercle d'un fait-tout émaillé, au fond duquel vous disposerez, en le surélevant à l'aide de quelques cailloux, un récipient quelconque : grand bol, petit fait-tout émaillé, etc. Versez maintenant quelques verres d'eau dans le plus grand fait-tout, disposez le couvercle de façon que les fruits se trouvent exactement au-dessus du petit récipient, et faites chauffer. La vapeur fera éclater les fruits dont le jus, filtré par le torchon, s'écoulera dans le deuxième fait-tout, où vous n'aurez plus qu'à le recueillir.

Vous pourriez aussi écraser ces petits fruits à la main et les presser ensuite dans un torchon, comme on fait pour les fruits tendres.

Votre jus de fruits obtenu, versez-le dans un récipient en grès que vous tiendrez au frais et vous le laisserez fermenter trois ou quatre jours. Quand une sorte de pellicule se sera formée au-dessus du liquide, filtrez-le à travers une flanelle mouillée d'eau bouillie. Prenez ensuite une bouteille stérilisée, videz-la de son eau que vous remplacerez immédiatement par le jus de fruits ; bouchez avec un tampon de ouate et remettez la bouteille à la place qu'elle occupait dans le chaudron de stérilisation, en faisant, bien entendu, attention qu'il ne s'introduise pas d'eau dans le jus de fruits. Quand toutes les bouteilles seront remplies, faites chauffer puis bouillir 30 minutes. Laisser refroidir sans rien toucher. Boucher en enfonçant à demi les bouchons ; mettre au frais, en tenant les bouteilles debout. Au bout de quelques semaines, il se sera formé un dépôt dans le goulot. Débouchez la bouteille et projetez au dehors le dépôt d'un mouvement sec du poignet. Bouchez ensuite définitivement avec des bouchons stérilisés. Conservez les bouteilles couchées.

Autre procédé. — Le jus fermenté est mis à bouillir, puis versé bouillant dans les bouteilles, que l'on bouche avec de la ouate jusqu'à complet refroidissement. On bouche ensuite au bouchon, etc.

Autre procédé. — Le jus fermenté est mis à bouillir, puis versé bouillant dans les bouteilles. On verse dans le goulot un centimètre d'huile de table, on bouche à la ouate, etc.

Autre procédé. — Le jus, fermenté ou non, bouilli ou non, est versé dans une bouteille dans laquelle on aura fait brûler, pendant une seconde, un fragment de mèche soufrée (achetée chez le tonnelier) ; boucher immédiatement et définitivement.

Les jus de fruits vendus dans les débits de boisson se préparent un peu différemment. Aux jus, extraits par l'un des procédés ci-dessus décrits, les industriels, ne reculant devant aucun sacrifice, ajoutent deux litres d'eau par litre de jus — eau ayant d'ailleurs servi à épuiser les pulpes de fruits restées sur le tamis. Ce mélange est ensuite versé dans des récipients contenant de 60 à 90 grs de sucre cristallisé par litre de liquide. Quand le sucre est fondu, on filtre la liqueur que l'on met en bouteilles qui sont ensuite pasteurisées à 72° dans le vide.

Ajoutons que les jus de fruits sont susceptibles d'être aromatisés ou mélangés entre eux ; par exemple le jus de groseille préparé avec 10 parties de groseilles, 3 parties de framboises et 3 parties de cerises ; le jus de framboise composé de 10 parties de framboises, de 3 parties de groseilles et de 3 parties de cerises est infiniment supérieur au jus simple de ces fruits.

On pourrait également aromatiser avec de la girofle, des fleurs de sureau, des pétales d'œillet ou de rose, etc.

SIROPS

Les sirops sont des jus de fruits mélangés à une

solution de sucre qui en assure la conservation ; en effet, alors que toute bouteille de jus de fruits débouchée doit être immédiatement consommée, les sirops bien faits peuvent se conserver fort longtemps dans des bouteilles simplement bouchées à la main.

L'extraction des jus de fruits se fait comme il est indiqué ci-dessus, sauf exceptions ; le parfum des fleurs s'extrait par décoction ou par infusion, selon l'espèce.

La partie la plus importante de la fabrication est la préparation du sirop simple, ou sirop blanc ; pour ceux ou celles qui possèdent un pèse-sucre, le sirop doit peser bouillant 31 à 32° Baumé ; pour les autres, il doit être cuit à une température de 110° centigrades ou au « petit-crochet ».

Voici la meilleure manière de cuire le sucre, tout en le clarifiant :

Battre un blanc d'œuf avec 6 litres d'eau ; en mettre un litre en réserve. Placer sur le feu une bassine à confitures dans laquelle on aura versé les 5 litres d'eau restant et 10 kgs de sucre. Portez vivement à ébullition en remuant sans cesse, afin de dissoudre le sucre. Ajouter ensuite par petites portions le litre d'eau réservé. Ecumer. Filtrer quand le sirop marque 31° au pèse-sirop, en pleine ébullition.

SIROPS DE FRUITS

Procédez en tous points comme pour le sirop blanc, mais en remplaçant l'eau par le jus du ou des fruits. Le sirop une fois fait, vous le verserez en bouteilles stérilisées que vous ne boucherez qu'après complet refroidissement, ou bien vous le ferez chauffer au bain-marie, comme indiqué pour la mise en bouteilles des jus de fruits.

Sirop d'Orange

Enlever le zeste des oranges dont vous exprimerez le jus après les avoir coupées en morceaux. Quand vous en aurez 500 grs, faites-le cuire avec 800 grs de sucre. Quand il sera bouillant, plongez dedans, quelques instants, le zeste de deux oranges.

On préparera de même le **Sirop de Citron** ou de **Pamplemousse.** Ajouter 200 grs de sucre.

Sirop de Mûres

Exprimez le jus à travers un linge et faites-le cuire avec poids égal de sucre. Ces fruits ont plus de parfum quand ils ne sont pas trop mûrs.

Sirop de Grenadine

Faites infuser pendant un mois 250 grs de framboises ou de groseilles, ou des deux fruits, dans un litre de bon vinaigre de vin blanc — le vinaigre de miel est le meilleur pour cet usage. Filtrez le jus à travers un linge en pressant les fruits ; ajoutez, si besoin, assez d'eau pour faire un litre de liquide que vous cuirez avec 2 kgs de sucre.

Sirop de Groseille

Exprimez le jus de 5 kgs de groseilles rouges, de 1 kg 500 de framboises, et de 1 kg 500 de cerises. Laissez-le fermenter, comme indiqué pour la préparation des jus de fruits. Filtrez-le et faites-le cuire dans la proportion d'un kilog de jus pour 1 kg 500 de sucre.

Sirop de Framboise

Procédez comme pour le sirop de groseille : framboises, 1 kg ; groseilles, 2 kgs 300 ; cerises 300 grs.

Sirop de Cerise

Cerises rouges, 1 kg ; cerises noires, 600 grs.

On prépare de même le **Sirop d'Ananas,** de **Cassis,** de **Merise,** de **Sureau,** etc.

Il est une autre façon de préparer les sirops, dite « à la Royale » : on fait un sirop de sucre blanc que l'on cuit au petit boulé, c'est-à-dire à 115° C. Le sirop étant bien écumé et bouillant, on y jette les fruits entiers que l'on retire dès le premier bouillon. On filtre le sirop, etc.

En exprimant le jus des résidus que l'on fait cuire avec poids égal de sucre, on obtient une excellente confiture. On peut même, en forçant la dose de sucre, y ajouter les fruits.

Voici un sirop dont la préparation est un peu différente :

Sirop d'Orgeat

Prenez 350 grs d'amandes douces et 350 grs d'amandes amères. Jetez-les dans une bassine remplie d'eau bouillante jusqu'à ce que la peau s'enlève facilement ; plongez-les alors dans une terrine contenant de l'eau très froide et enlevez soigneusement la peau. Préparez dans un récipient 5 litres d'eau dont vous mettrez quelques cuillerées dans un mortier de marbre ou de bois ; prenez quelques amandes que vous pilerez aussi fin que possible. Vous continuerez le broyage en ajoutant les amandes par petites poignées et un peu d'eau prise sur les 5 litres, ceci afin d'émulsionner l'huile que contiennent les amandes, qui,

autrement, se séparerait et viendrait surnager. Votre pâte sera à point quand, en la goûtant, vous ne sentirez aucune particule croquer sous la dent. Le meilleur moyen d'y parvenir rapidement est, comme nous l'avons dit, de ne broyer qu'un très petit nombre d'amandes à la fois, en débarrassant chaque fois le mortier de la pâte arrivée au degré de finesse voulu.

Toute votre pâte étant réservée dans une terrine, délayez-la dans 1 litre 1/2 d'eau, prise sur les 5 litres. Mouillez un linge blanc que vous disposerez au-dessus d'un tamis de crin serré ; versez votre crème sur ce filtre. Quand le lait est passé, prenez le torchon contenant la pâte et pressez-le vigoureusement, soit en en tordant les deux extrémités, soit en vous servant d'une presse quelconque, de façon à ne rien perdre du lait d'amande.

Remettez la pulpe d'amande restée dans le torchon dans la terrine, délayez-la avec 1 litre 1/2 d'eau et procédez comme vous venez de le faire. Vos deux laits étant réunis, jetez-les dans une bassine à confitures contenant 5 kgs de sucre et ce qui reste d'eau sur les 5 litres. Chauffez en remuant sans cesse. Conduisez vos opérations de façon à ce que tout le sucre soit fondu au premier bouillon. Enlevez aussitôt du feu ; ajoutez 6 centilitres de bonne eau de fleur d'oranger et 5 grs de gomme adragante que vous aurez fait préalablement dissoudre dans un grand verre d'eau — pris sur les 5 litres — passée à travers un linge mouillé. Mélangez le tout et ne cessez de remuer doucement jusqu'à ce que le sirop soit tiède. Vous mettrez en bouteilles et vous tiendrez au frais.

Pour réussir ce sirop, il faut prendre soin, d'abord, pendant le broyage, de bien émulsionner l'huile, autrement elle se séparerait et viendrait surnager la surface du sirop ; ensuite, d'enlever le sirop du feu exactement quand il frémit, c'est-à-dire juste avant le premier bouillon, autrement il serait transparent ; enfin, de ne pas l'écumer.

SIROPS DE PLANTES ET DE FLEURS

Les sirops de plantes sont assez peu nombreux : rhubarbe, raifort, céleri, fenouil, angélique, navet, carotte, sont les plus connus. Nous prendrons comme exemple le sirop de rhubarbe.

Sirop de Rhubarbe

Epluchez vos tiges de rhubarbe que vous aurez choisies bien rouges. Coupez-les en morceaux que vous ébouillanterez. Laissez macérer 2 heures et recueillez le jus. Faites ensuite bouillir la rhubarbe dans son poids d'eau en prenant soin de ne pas l'écraser. Quand elle est cuite, laissez reposer et décantez le liquide. Ne pressez pas le résidu, autrement le sirop serait trouble. Faites cuire avec un zeste de citron ou d'orange dans la proportion d'un litre de jus pour 1 kg 1/2 de sucre.

On préparera de même façon le **Sirop de Céleri,** de **Fenouil,** d'**Angélique,** etc., que l'on pourra aromatiser avec de la vanille, de l'anis, etc.

Sirop de Guimauve

La racine de guimauve étant dure et sèche, il est nécessaire de la laisser macérer jusqu'à ce qu'elle soit ramollie. On en coupera 50 grs en petits morceaux, que l'on laissera tremper dans un litre d'eau froide une demi-journée ou plus. On la fera ensuite bouillir 30 minutes, en ajoutant de l'eau au fur et à mesure de son évaporation. On filtrera le liquide à travers un

linge, sans presser les racines, et on fera cuire dans la proportion d'un litre de liquide pour 1 kg 500 de sucre jusqu'à ce que le sirop pèse, bouillant, 31°.

Les **Sirops de racine de chiendent,** etc., se préparent de la même façon, avec ou sans aromates.

Les sirops de fleurs sont susceptibles de différents modes de préparation, selon les espèces.

Sirop de Violette

Ebouillantez 125 grs de pétales de violettes avec un quart de litre d'eau ; couvrez immédiatement le récipient et laissez-le au chaud pendant deux ou trois heures. Filtrez à travers un linge en pressant les fleurs. Versez dans une bassine un quart de litre d'eau et faites un sirop avec 750 grs de sucre que vous cuirez au petit cassé, c'est-à-dire à 122° C. Versez alors dans le sirop le jus de violette, mélangez, retirez du feu — le jus de fleurs ne doit pas bouillir, dans cette recette.

On préparera de même le **Sirop d'Œillet,** de **Muguet.**

Sirop de Rose

Faites bouillir 125 grs de pétales de roses rouges dans 3 litres d'eau. Retirez du feu au premier bouillon. Couvrez le récipient, laissez infuser au chaud pendant 6 heures. Filtrez avec expression. Faites cuire avec 1 kg 250 de sucre par litre de jus, écumez ; ajoutez le jus filtré d'un citron.

Sirop d'Acacia

Faites bouillir 750 grs de sucre dans un demi-litre d'eau. Dès que le sirop sera bouillant, jetez-y 200 grs de fleurs d'acacia mondées. Mélangez, ôtez du feu et

laissez macérer 4 heures. Ajoutez ensuite un litre d'eau tiède et faites cuire votre sirop après l'avoir filtré.

Sirop de Chèvrefeuille

Ebouillantez 150 grs de pétales avec un litre d'eau ; laissez infuser 6 heures au chaud, dans un vase couvert. Filtrez et versez sur 1 kg 500 de sucre ; cuisez à feu doux jusqu'à ce que le sucre soit fondu. Quand le liquide sera froid, mettez-le en bouteilles stérilisées que vous ferez chauffer comme il est indiqué au chapitre de la préparation des jus de fruits.

Sirop de Coquelicot

Ebouillantez 30 grs de pétales secs avec 300 grs d'eau bouillante. Laissez macérer au chaud dans un vase couvert pendant 6 heures. Filtrez. Ajoutez au jus 450 grs de sirop simple et faites cuire à feu doux.

Ce sirop calme la toux, soulage l'asthme, réduit la dysenterie et vainct l'insomnie.

Sirop des Quatre-Fleurs

Ainsi nommé parce qu'elles sont sept. Se prépare avec 100 grs de pétales secs de bouillon-blanc, de coquelicot, de guimauve, de mauve, de pied-de-chat, de violette et de pensée sauvage, que l'on ébouillante avec un litre et quart d'eau, etc. Après filtration, on ajoute 50 grs d'eau de fleur d'oranger et l'on fait cuire avec 2 kgs de sucre préalablement dissous dans le moins d'eau chaude possible.

Ce sirop est souverain dans toutes les affections des bronches ; pris mélangé à de l'eau chaude, il est sudorifique.

Sirop de Fleur d'Oranger

Faire un sirop simple avec 2 kgs de sucre et 1 litre

d'eau ; cuire au boulé, clarifier. Y jeter 500 grs de fleurs coupées fin. Laisser infuser 10 minutes, en remuant souvent. Filtrer, mettre froid en bouteilles.

Sirop de Cyclamen

Faire bouillir 20 grs de pétales de cyclamen dans un litre et quart d'eau. Laisser réduire à un litre. Cuire avec 1 kg 500 de sucre, retirer au premier bouillon ; ajouter un peu d'eau de fleur d'oranger. Filtrer, mettre chaud en bouteilles et traiter comme dit au chapitre des jus de fruits.

Les **Sirops de Pêche,** de **Pariétaire,** de **Capillaire,** se préparent de même.

Sirop de Salsepareille

Ebouillanter à deux reprises, à 12 heures d'intervalle, 100 grs de plante. L'eau doit être juste bouillante et recouvrir seulement la salsepareille. Réunir les deux jus que l'on laisse reposer jusqu'à ce que le liquide surnageant soit clair. Décanter, réduire à feu doux, filtrer, ajouter le double de sucre du poids de plante employé, cuire en sirop.

Sirop d'Ecorce d'Orange amère

Infuser 24 heures 90 grs d'écorce d'orange amère dans un demi-litre d'eau. Passer. Cuire en sirop avec le double de sucre du poids du liquide.

Un **Sirop d'Ecorce d'Orange douce,** ou d'**Ecorce de Citron,** ou d'**Ecorce de Pamplemousse,** se prépare de la même façon. Lorsque vous ferez, soit du sirop d'orange, soit du sirop de citron, vous pourrez donc employer les zestes, débarrassés de la peau blanche qui les tapisse intérieurement, secs ou frais, à faire un sirop apéritif.

Un autre sirop qui sert à édulcorer les tisanes pectorales, car il n'a pas grand goût, mais que l'on pourrait aromatiser, soit avec de l'anis, ou de la vanille, ou des fleurs de sureau, soit avec des sommités d'absinthe, etc., est le

Sirop de Gomme

Procurez-vous un kilog de gomme, soit que vous la récoltiez vous-même au tronc des pruniers, des cerisiers, soit que vous achetiez de la gomme arabique ou sénégal. Faites-la dissoudre dans 4 litres et demi d'eau tiède, en agitant souvent. Filtrez à travers un linge mouillé d'eau tiède. Ajoutez 5 kgs de sucre et cuisez le sirop au bain-marie pour éviter les coups de feu qui feraient attacher la gomme. Remuez souvent, pour bien mélanger le mucilage.

*
* *

Voici un autre sirop, délicieux entre tous, le

Sirop de Vinaigre framboisé

Préparez d'abord votre vinaigre de framboise en faisant macérer pendant un mois, dans un bocal bien bouché, à l'abri de la lumière, 6 kgs de framboises pas trop mûres et 2 kgs de cerises noires équeutées, mais avec leurs noyaux, le tout bien écrasé, dans 8 litres de bon vinaigre de vin décoloré (en le filtrant sur du noir animal), ou mieux, sur du vinaigre de miel ou de cidre. Filtrez plusieurs fois, à quelques jours d'intervalle, à travers un linge serré, d'abord, et, pour finir, au papier. Prenez un litre de ce vinaigre framboisé et faites-le cuire avec 1 kg 500 de sucre. Ecumez souvent et enlevez au premier bouillon. Filtrez à travers une flanelle mouillée, mettez en bouteilles et faites bouillir 10 minutes au bain-marie à 90° C.

*
* *

Il est une autre façon de préparer les sirops, au moyen d'infusions, c'est-à-dire de macérations de plantes dans de l'alcool, à froid.

Sirop de Bourgeons de Sapin

Broyez 100 grs de bourgeons de sapin que vous ferez macérer une nuit dans de l'alcool à 60°, poids égal. Le lendemain, versez sur le tout un litre d'eau bouillante et laissez macérer 6 heures. Filtrez en exprimant bien tout le liquide. Faites un sirop avec un peu moins du double, en poids, de sucre. Cuisez, filtrez.

Vous pourrez préparer de la même façon les sirops de fleurs :

Sirop de Tilleul

Faites macérer deux semaines, dans poids égal d'alcool à 60°, des fleurs fraîches de tilleul. Ajoutez 10 fois le poids de l'alcoolat en eau bouillante, laissez macérer 6 heures, filtrez avec expression, faites un sirop avec 1 kg 500 de sucre par litre de liquide, etc.

Ainsi que les sirops d'écorces :

Sirop d'Ecorce d'Orange

Préparez un alcoolat en faisant macérer l'écorce de huit oranges à peau fine dans un litre d'alcool à 90°, pendant un mois, dans un bocal bien bouché tenu à l'abri de la lumière. Ajoutez le double d'eau bouillante et faites cuire avec un kilog de sucre par litre de liquide.

On préparerait de même le **Sirop d'Ecorce de Citron,** ou un sirop mélangé : **Sirop d'Orange,** 12 oranges

pour 6 citrons. **Sirop de Citron :** 12 citrons pour 6 oranges. De même le sirop d'**Ecorce de Pamplemousse.**

Et les sirops de fleurs :

Sirop de Fleurs d'Oranger

Plonger pendant une minute 500 grs de pétales de fleurs d'oranger dans de l'eau très chaude, mais non bouillante ; agiter pour bien mouiller toutes les fleurs. Laisser ensuite macérer une demi-journée dans 5 litres d'eau-de-vie blanche à 60°. Jeter le tout sur un tamis fin recouvert d'un linge, sans presser les fleurs. Mélanger avec un sirop froid composé de 3 kgs de sucre et 5 litres d'eau.

*
* *

On peut également préparer des sirops à l'aide d'essences obtenues, soit par expression (oranges, citrons, pamplemousses), soit par macération dans de l'alcool ou des dissolvants, ou par enfleurage, puis par distillation. Ces essences se trouvent dans le commerce, ainsi que les eaux obtenues par distillation, et qui servent également à la préparation de certains sirops.

Dans tous les cas où l'on se servira d'essences, d'esprits ou d'alcoolats, c'est-à-dire d'extraits alcooliques, on mélangera cet extrait à un sirop de sucre composé d'un litre d'eau et d'un kilog et demi de sucre. Dans le cas où l'on se servira d'eaux, on préparera le sirop en tenant compte du volume de ces eaux pour doser le sirop.

Par exemple, nous voulons préparer un sirop avec un litre d'eau de fleur ; notre sirop sera préparé avec un litre d'eau pure et 3 kilogs de sucre, c'est-à-dire avec le poids de sucre correspondant à trois litres de liquide, et nous mélangerons l'eau de fleur à ce sirop épais.

Nous pourrions également préparer directement le sirop avec l'eau de fleur, soit : un litre d'eau de fleur et un kilog et demi de sucre ; mais ce procédé n'est recommandable qu'avec les essences très parfumées.

Nous allons donner quelques exemples d'essences, esprits, teintures ou alcoolats faciles à préparer. On n'aura qu'à mélanger un litre de ces teintures à un litre de sirop blanc, composé d'un litre d'eau et de 3 kgs de sucre.

Teinture d'Absinthe

Faire macérer 15 jours 300 grs de feuilles d'absinthe dans un litre d'eau-de-vie blanche à 85°.

Teinture d'Angélique

Faire macérer 5 jours, à la température de 25°, 200 grs de racines d'angélique concassées dans un demi-litre d'alcool à 85°. Décanter. Verser sur les racines un autre demi-litre d'alcool, laisser macérer 10 jours. On filtrera chaque fois et, la dernière fois, on pressera les racines.

Teinture d'Anis

Broyer des graines d'anis vert ; en prendre 250 grs que l'on laissera macérer 10 jours dans un litre d'alcool à 85°.

On préparera de même les **Teintures de Camomille,** d'**Iris** (racine), de **Rose rouge,** d'**Ecorce d'Orange amère,** etc.

Teinture de Cannelle

On fera macérer 8 jours, à une température de 25°, 100 grs d'écorce de cannelle concassée dans un litre d'alcool à 85°.

Préparer de même les **Teintures de Cardamome,** de **Coriandre,** de **Macis,** de **Gingembre,** de **Muscade,** etc.
On peut également, comme nous l'avons souvent dit, faire des mélanges, selon le goût de chacun. Par exemple :

Teinture d'Absinthe composée

Faire macérer 10 jours, dans un litre d'alcool à 60°, 25 grs de feuilles d'absinthe, 25 grs de germandrée; 25 grs de racines de gentiane concassées, 25 grs d'écorces sèches d'orange amère, 15 grs de racines de rhubarbe concassées, 5 grs d'aloès, 5 grs de cascarille. Filtrer en pressant le résidu.
Ce sont ces mélanges judicieux qui font le cachet particulier d'une liqueur et son succès. Pour vous permettre des essais, voici encore quelques alcoolatures, c'est-à-dire des teintures préparées avec des plantes fraîches :

Alcoolature d'Angélique

Faire macérer 6 jours, dans un demi-litre d'alcool à 85°, 175 grs de racines fraîches d'angélique coupées en très petits morceaux. Décanter ; verser sur le résidu un demi-litre d'alcool à 85°, laisser macérer 6 jours, filtrer avec expression. Procéder de même avec 175 grs de tiges fraîches d'angélique coupées très fin, mais en se servant d'alcool à 90° ; réunir les deux alcoolats. Il y a une très grande différence de goût entre cet alcoolat et la teinture décrite ci-dessus.

Alcoolature de Brou de Noix

Pelez des noix vertes non encore mûres. Laissez brunir les coques à l'air pendant 24 heures et faites-en macérer un kilog pendant 2 mois dans un litre un quart d'alcool à 85°. Filtrez en pressant bien les coques. Vous devrez en retirer un litre d'alcoolat.

Alcoolature de Cassis

Faites macérer 15 jours en agitant souvent 3 kgs de cassis bien mûr dans un litre d'alcool à 85°. Versez sur le résidu un autre litre d'alcool, laissez macérer 15 jours en agitant. Décantez. Procédez de même avec un autre litre d'alcool. Réunissez vos alcoolats en filtrant.

Alcoolature de Feuilles de Cassis

Faites macérer un mois 250 grs de feuilles fraîches dans un litre d'alcool à 85°.

Alcoolature de Citron, ou d'Orange, ou de Mandarine, ou de Pamplemousse

Faites macérer une semaine 500 grs de zestes frais râpés dans un litre d'alcool à 85°.

Alcoolature de Fraises, de Framboises, de Myrtilles, d'Ananas, etc.

Faire macérer 15 jours un kilog de fruit dans un litre d'alcool à 85°. Préférer les fraises des bois bien mûres.

Alcoolat de Cerises, Merises, Abricots, etc.

Faire macérer 15 jours un kilog de fruit dans un litre d'alcool à 85°. Laisser les noyaux, dont on cassera quelques-uns, cinq ou six, pour les cerises, merises, trois ou quatre pour les prunes, mirabelles, un ou deux pour les abricots, pêches, etc.

Alcoolat de Coings

Coupez des coings bien mûrs en morceaux ; broyez-les pour en exprimer le jus que vous filtrerez ; mélangez trois litres de ce jus à un litre d'alcool à 90°, laissez en contact trois jours, filtrez.

On prépare aussi cet alcoolat en faisant macérer les fruits épinés, mais non pelés, et coupés en tranches minces à raison d'un kilog de fruit pour un litre d'alcool à 85°.

Alcoolat de Fleurs d'Oranger

Faire macérer 12 heures 250 grs de pétales frais de fleurs d'oranger dans un litre d'alcool à 85°. Filtrer sans exprimer.

Ces exemples suffisent pour vous permettre de préparer toutes les teintures et alcoolatures, selon le genre de fruit ou de plante dont vous disposerez, et qui vous serviront, soit à préparer des sirops, soit des crèmes ou des liqueurs. Avant de vous donner quelques exemples de sirops composés, disons que l'on peut obtenir aussi quelques essences concentrées, sans alcool, lorsque la plante est légèrement huileuse. Par exemple, en broyant dans un mortier rempli d'eau des écorces fraîches de citron, ou d'orange, ou de pamplemousse, de préférence épaisses et provenant de fruits pas trop mûrs, il surnage une huile qu'il n'y a qu'à recueillir et qui est de l'essence concentrée.

Sirop de Citron aux Essences

Alcoolature de citron, 10 centilitres ; acide citrique, 40 grs. Faire dissoudre dans un litre d'eau, mélanger à un sirop fait avec 2 litres et demi d'eau et 5 kgs de sucre.

Préparez de même le **Sirop de Pamplemousse.**

Sirop d'Orange aux Essences

Alcoolature d'orange, 10 centilitres ; acide tartrique, 80 grs. Procéder comme pour le sirop de citron.

Préparez de même le **Sirop de Mandarine.**

Sirop de Noix

Préparer l'alcoolature de brou de noix comme indiqué ci-dessus, mais en faisant macérer, en même temps que les coques de noix, 5 grs de clous de girofle, 5 grs de cannelle concassée, 5 grs de coriandre, 5 grs de muscade râpée, à moins que l'on ne préfère préparer séparément ces teintures en se reportant à l'exemple donné pour la teinture de cannelle.

Mélanger un litre d'alcoolature de brou de noix composée, ou 980 centimètres cubes d'alcoolature simple, à laquelle on ajoutera 5 centimètres cubes de chacune des teintures aromatiques avec un sirop fait d'un litre d'eau et 3 kgs 250 de sucre.

Sirop d'Absinthe

Verser dans un demi-litre d'alcool à 60° 8 gouttes d'alcoolat ou de teinture d'absinthe, 1 goutte de teinture de cannelle, 1 goutte d'alcoolature ou de teinture de rose ; mélanger à un sirop fait de 400 grs de sucre et d'un demi-litre d'eau.

On prépare également des sirops avec des eaux distillées que l'on peut se procurer dans le commerce. Par exemple :

Sirop de Fleur d'Oranger

Faire un sirop de sucre avec 2 litres d'eau pure et 5 kgs de sucre. Quand le sirop est fait, on lui mélange un demi-litre d'eau de fleur d'oranger.

Sirop de Rose, d'Œillet, de Jasmin, de Violette, etc.

On procédera de la même façon, en remplaçant l'eau de fleur d'oranger par la même proportion d'eau distillée de la fleur choisie.

Un sirop fort utile à avoir sous la main est le sirop de café. Il permet de préparer instantanément, en le mélangeant à de l'eau chaude, un excellent café sucré, ou, en le mélangeant avec une quantité suffisante de glace que l'on laisse fondre, une boisson glacée toujours bienvenue pendant les chaleurs.

La préparation de la teinture de café nécessite une distillation suivie d'une rectification ; il vaut donc mieux acheter ce produit, qui se vend dans le commerce sous le nom d'Essence de Café. On le mélangera en quantité suffisante à un sirop de sucre simple.

On préparera chez soi un excellent sirop en procédant comme suit :

Sirop de Café

Moudre très fin 5 kilogs de café torréfié d'excellente qualité. Ajouter à la poudre une cuiller à sel de sel fin et autant de bicarbonate de soude. Verser la poudre dans un vase et l'humecter d'eau distillée (achetée chez le pharmacien) froide. Bien remuer, de façon à faire une pâte épaisse. Laisser gonfler une heure ou deux. Placer ensuite la pâte dans un filtre dont on aura garni le fond d'une rondelle de papier-filtre (si l'on n'a pas un assez grand filtre, on s'y prendra à plusieurs fois). Verser sur la pâte, par petites portions, 10 litres d'eau distillée bouillante, de façon à avoir 10 litres de café. Faire, d'autre part, un sirop avec un litre et demi d'eau et 2 kgs et demi de sucre que l'on fera réduire d'un tiers, à feu doux. Mélanger au café, mettre en bouteilles et faire bouillir au bain-marie, comme indiqué plus haut.

On peut ajouter, si l'on en aime le goût, de la chicorée au café, ou quelques gouttes de teinture d'amandes amères.

Voici encore quelques sirops composés, à base d'alcools ou de liqueurs :

Sirop au Rhum

On fera une infusion avec 25 grs de thé de Ceylan ou de Chine, suivant ce que l'on préfère, en procédant ainsi : mettre le thé dans une théière que l'on aura laissée quelques minutes dans de l'eau bouillante. Verser sur le thé très peu d'eau bouillante et laisser infuser en tenant la théière au chaud. Au bout de cinq minutes, ajouter 40 centilitres d'eau bouillante, par petites portions, en laissant chaque fois le thé infuser quelques instants. Bien remuer. Laisser infuser cinq à six minutes au chaud. Verser dans un sirop bouillant fait avec 4 litres d'eau et 5 kgs de sucre. Ajouter un centilitre de teinture de citron et 6 grs d'acide citrique dissous comme indiqué ci-dessus, 2 litres de rhum à 54° et 1 litre d'eau-de-vie blanche à 85°.

LIQUEURS, CRÈMES ET HUILES

Puisque nous savons préparer et manier les teintures, alcoolatures, etc., il nous est facile de préparer des crèmes et liqueurs. La différence entre ces deux préparations réside en ceci que les crèmes sont plus sucrées et moins alcoolisées que les liqueurs. Il y a, en réalité, peu de différence entre les crèmes et les sirops préparés à l'alcool ; la teneur en alcool des premières suffit à en assurer la conservation sans qu'il soit nécessaire de faire cuire le sucre.

D'une façon générale, on fera fondre le sucre, soit à chaud, soit à froid, dans la quantité d'eau indiquée et l'on mélangera ce sirop, soit aux infusions, soit aux sucs de fruits ou de plantes ; toutefois, et on le verra

au cours des recettes, il y a souvent lieu, dans les liqueurs aux sucs, de déduire le volume du suc du volume de l'eau.

S'il s'agit de liqueurs par teintures ou par infusions, on mélangera ces essences à la dose d'alcool indiquée et l'on ajoutera le sirop, en remuant bien, afin d'avoir un liquide homogène.

Les doses moyennes sont, pour les liqueurs aux essences : pour les liqueurs ordinaires : 2 litres et quart d'alcool à 85 ou 90°, 2 kgs 500 de sucre, 6 litres 300 d'eau. Pour les liqueurs fines : 3 litres d'alcool à 85 ou 90°, 4 kgs 500 de sucre, 4 litres 300 d'eau. Pour les liqueurs superfines : 3 litres 300 d'alcool à 85 ou 90°, 6 kgs de sucre, 3 litres 500 d'eau.

En augmentant la dose de sucre, on obtient des crèmes. En la diminuant et en augmentant la quantité d'eau ou de suc, on obtient des Eaux aromatiques. On peut aussi, soit diminuer la quantité d'alcool et compléter la proportion par de l'eau pure, soit — ce qui revient d'ailleurs au même — diminuer le degré de l'alcool.

Les recettes que nous donnons plus loin s'écartent souvent notablement des proportions-types ; la raison en est que chaque suc, chaque teinture demande un traitement particulier. Il n'est pas, en vérité, de formule passe-partout. Pour certains sucs ou pour certaines essences, comme on le verra, il serait inopportun de dépasser un degré alcoolique supérieur à 22 ou 25°, car l'on n'obtiendrait qu'une liqueur sans finesse, sans arome, et il en est de même pour les doses de sucre et d'aromates. Chacun devra, une fois la liqueur faite, la corriger à son goût, soit en ajoutant un peu de sucre, soit un peu d'alcool à 90°, soit en forçant la dose de tel ou tel aromate.

Lorsqu'une liqueur, ou crème, ou eau, est composée de diverses teintures ou infusions, il est préférable de se servir de ces essences préparées séparément, comme nous l'avons indiqué dans les chapitres précédents : le dosage est plus facile et la liqueur désirée peut être obtenue instantanément et en aussi petite quantité qu'on le désire. Si l'on recule devant le travail de

préparer une vingtaine de petits flacons d'essences, — travail dont on serait pourtant bien récompensé plus tard, — on fera macérer ensemble tous les ingrédients en prenant garde de mettre en premier les matières les plus dures (écorces, racines, etc.) bien broyées, pulvérisées ou contusées, si la formule en contient, parce qu'elles se laissent plus difficilement pénétrer par l'alcool ou par l'eau que les matières molles (fruits, tiges, etc.). On ajoutera ces dernières à quelques jours d'intervalle, dans l'ordre de leur compacité.

Toutes les macérations dans l'alcool devront être faites dans des vases, bocaux ou bouteilles bien bouchés, à l'abri de la lumière et dans un lieu assez chaud. Il est utile de remuer assez souvent la masse, afin que toutes les matières soient bien imprégnées d'alcool.

Lorsqu'il s'agit de plantes sèches, on aura intérêt à les ébouillanter avant de procéder à leur immersion dans l'alcool.

On trouvera dans les recettes qui vont suivre toutes les façons de procéder à la fabrication des liqueurs, sauf par distillation — procédé hors de portée avec une préparation familiale. On pourra donc choisir la méthode la plus commode, ou paraissant telle, et, en s'en inspirant, composer des liqueurs inédites.

Liqueur de Fleur d'Oranger

Procédé en enfleurage. On disposera dans un grand plat creux un lit de sucre en poudre, un lit de pétales frais de fleurs d'oranger, un lit de sucre en poudre, etc., jusqu'à concurrence d'environ 100 grs de pétales pour 700 à 800 grs de sucre. On recouvrira le plat d'un autre plat renversé et l'on laissera le tout dans un endroit frais pendant une nuit. Le lendemain, on versera le tout dans un récipient creux, puis on le lavera avec environ 400 centimètres cubes d'eau. On ajoutera, une fois le sucre dissous, 600 centimètres cubes d'alcool à 90° et on laissera macérer le tout,

dans un bocal bien bouché, pendant un mois. Filtrer et mettre en bouteilles.

On remarquera que l'eau et l'alcool font ensemble un litre de liquide. Si l'on diminue l'alcool ou l'eau, il faudra ajouter assez d'eau, dans le premier cas, d'alcool, dans le second, pour toujours avoir un litre de liquide pour les proportions indiquées de pétales et de sucre.

Les **Liqueurs de Rose,** de **Jasmin** et, en général, de toutes les fleurs odorantes peuvent se préparer de la même façon, en conservant les mêmes proportions ou en les augmentant selon l'intensité du parfum de la fleur. Par exemple, il faudra porter à 1 kg 500 le poids des fleurs d'**acacia ;** à 800 grs environ celui des pétales de **chèvrefeuille,** etc.

Liqueur de Fleur d'Oranger

Mettre 500 grs de pétales frais dans une terrine et les recouvrir de 2 litres d'eau chaude. Exprimer le liquide à travers un linge. Faire macérer 60 grs de pétales dans un litre d'alcool pour obtenir une teinture ou infusion. On ajoutera ensuite le sirop. Cette recette permet d'obtenir environ 10 litres de liqueur. Si l'on se sert de fleurs sèches, les ébouillanter préalablement, comme nous l'avons dit.

Liqueur de Fleur d'Oranger

Faire fondre 1 kg 500 de sucre dans un litre d'eau environ. Quand le sucre est fondu, jeter dans le sirop 800 grs de pétales frais. Mettre à feu vif et donner un bouillon. Retirer du feu, laisser refroidir et mélanger à 4 litres 250 d'alcool à 85°.

Liqueur de Fleur d'Oranger

Faire macérer une nuit, dans deux litres d'alcool à

85°, 500 grs de pétales frais ; passer sans exprimer. Ajouter un sirop fait de 3 kgs de sucre, d'un litre et demi d'eau et d'un litre d'eau de fleur d'oranger.

On pourra traiter par l'un ou l'autre de ces quatre procédés toutes les fleurs odorantes, comme nous l'avons dit. Les liqueurs les plus plaisantes seront fournies par la **Rose pâle,** par la **Rose de Damas,** par la **Rose musquée,** par le **Jasmin,** la **Giroflée,** le **Géranium,** l'**Héliotrope,** l'**Iris,** la **Jonquille,** le **Muguet,** le **Narcisse,** l'**Œillet,** le **Réséda,** le **Tilleul,** la **Violette cultivée.**

D'autres fleurs, comme le **Souci,** etc., serviront de base à la préparation, par les mêmes procédés, de sirops pharmaceutiques.

Liqueur de Cassis

Faire macérer pendant un mois 4 grs de cannelle, 1 gr. de vanille, 2 grs de clous de girofle, 125 grs de feuilles sèches de cassis, 500 grs de framboises, 3 kgs de cassis bien mûr dans 3 litres d'alcool à 90°. Soutirer la liqueur. Verser de nouveau sur les matières la même quantité d'alcool à 90°. Laisser macérer 15 jours. Soutirer. Répéter encore deux fois la même opération, de façon à épuiser tous les principes aromatiques des plantes et aromates. Ajouter un litre de bon vieux vin rouge de Bourgogne. Laisser quelques jours en contact. Filtrer, mélanger à un sirop fait de 4 kgs de sucre fondu dans un demi-litre d'eau.

Autre formule

Faire macérer trois semaines, dans 3 litres et demi d'alcool à 22 ou 25°, 1 kg de cassis, 500 grs de merises équeutées, mais avec leurs noyaux, 4 grs de cannelle ou de clous de girofle. Soutirer, mélanger à un sirop fait de 1 kg 500 de sucre fondu dans 60 centilitres d'eau.

Liqueur très douce et de faible degré alcoolique.

Autre formule

Si l'on a préparé séparément des infusions, comme nous le conseillions, on aura instantanément un excellent **Cassis d'Agen** en mélangeant 2 litres et demi d'infusion de cassis, 1 demi-litre d'infusion de cerises, 1 demi-litre d'infusion de merises, 1 demi-litre d'infusion de framboises à un sirop composé de 5 kgs de sucre fondu dans un litre de Pommard ou de Mercurey et un litre et demi d'eau.

Autre formule

Un litre et demi d'infusion de cassis dans de l'alcool à 90° mélangé à un sirop fait de 600 grs de sucre dans 80 centilitres d'eau.

Autre formule

Un litre et demi d'infusion de cassis, un litre d'infusion de framboises, un litre d'infusion de feuilles sèches ou fraîches de cassis. Mélanger à 800 grs de sucre fondu dans un litre d'eau.

Cette formule approche de celle du **Cassis de Dijon.**

Liqueur de Cerise

Faire macérer un mois, dans 5 litres d'alcool à 90°, 5 kgs 200 de cerises rouges, 800 grs de cerises noires, écrasées, ainsi que leurs noyaux. Filtrer, mélanger à un sirop fait de 2 kgs 500 de sucre fondu dans 2 litres et demi d'eau.

Autre formule

Faire macérer un mois, dans 2 litres et demi d'alcool à 90°, 4 grs de cannelle, 4 grs de clous de girofle, 50 grs d'amandes pilées de noyaux de cerises. Mélanger à un sirop fait de 500 grs de sucre dissous dans un litre et demi de suc de cerises.

Liqueur de Merise

Les quatre formules suivantes approchent celle de la **Liqueur de Merise de Grenoble,** appelée aussi **Guignolet.**

Faire infuser un mois, dans 6 litres d'alcool à 90°, 10 grs de cannelle, 2 grs de girofle, 1 kg de feuilles sèches de cerisier. L'infusion étant prête, faire cuire assez de merises équeutées et dénoyautées pour avoir 8 litres de jus concentré à feu doux. Donner un seul bouillon et retirer du feu. Faire dissoudre dans ce jus 15 kgs de sucre, laisser refroidir et ajouter l'infusion filtrée.

Une autre formule est de prendre poids égal de merises et de cerises acides.

Piler un kilog d'amandes de cerises, ou d'abricots, ou de pêches, et les faire macérer 15 jours dans 3 litres d'alcool à 90°. Mélanger après filtration à un sirop fait de 1 kg 500 de sucre fondu dans un litre et demi de jus de merises exprimé à froid.

Autre formule

Faire macérer un mois, dans un litre et demi d'alcool à 90°, 4 grs de cannelle, 6 grs de clous de girofle, 200 grs de feuilles sèches de pêcher, 200 grs d'amandes de noyaux de merises pilées. Mélanger à 800 grs de sucre dissous dans 4 litres de suc de merises.

Autre formule

Faire macérer trois semaines, dans 4 litres d'alcool à 90°, un kilog de merises équeutées et dénoyautées, ainsi que la moitié des amandes pilées des noyaux. Filtrer, mélanger à 500 grs de sucre fondu dans le moins d'eau possible.

Autre formule

Ecraser et faire macérer un mois, dans 5 litres d'al-

cool à 60°, 2 kgs de merises ou de guignes noires, 2 kgs de cerises douces, 1 kg de framboises. Filtrer, mélanger à un sirop fait dans la proportion d'un kilog de sucre et d'un demi-litre d'eau pour 1 litre 600 de jus.

Cette formule répond à la liqueur connue sous le nom de Guignolet d'Angers.

Autre formule

Formule approchant de la liqueur dite « Cherry Brandy ».

Préparer une infusion de merises et de cerises en faisant macérer un mois, dans 5 litres d'alcool à 60°, 3 kgs de cerises acides et 2 kgs de merises écrasées. Soutirer, verser de nouveau sur les fruits 5 litres d'alcool à 50° et laisser macérer une quinzaine. Filtrer. A ces 12 litres d'infusion, ajouter 1 litre d'esprit de noyaux, 2 litres de vieux kirsch véritable à 50° et un sirop fait de 10 kgs de sucre et de 4 litres d'eau. Bien mélanger le tout et laisser vieillir.

Autre formule

Exprimer le jus de 3 kgs de merises, d'un kilog de fraises, d'un kilog de framboises, de 3 kgs de guignes noires. Mélanger à autant de litres d'alcool à 90° qu'il y a de jus. Ajouter la moitié des noyaux pilés, un peu de cannelle et de girofle. Laisser macérer un mois. Filtrer et ajouter 100 grs de sucre par litre de liquide. Si la liqueur doit être conservée, il vaut mieux laisser fermenter quelques jours les jus avant de les mélanger à l'alcool.

Autre formule

Faire cuire 5 kgs de merises avec les queues et les noyaux dans un demi-litre d'eau. Remuer en écrasant les fruits, auxquels on donnera un bouillon. Retirer du feu, passer en exprimant les pulpes. Briser la moitié des noyaux, que l'on réunira au jus. Mélanger à

autant d'alcool à 90° qu'il y a de jus, en ajoutant 2 grs de cannelle, 5 clous de girofle broyés et 150 grs de sucre par litre de jus. Laisser macérer 8 jours. Filtrer.

Liqueur de Merise et de Cassis

Faire infuser un mois, dans de l'alcool à 90°, 1 kilog de merises, 500 grs de cassis et 250 grs de feuilles de cassis, ainsi que 10 clous de girofle. Filtrer et mélanger à un sirop fait de 1 kg 500 de sucre et de 3 litres d'eau.

On peut remplacer les baies de cassis par le même poids de feuilles et de jeunes pousses fraîches. Ajouter 2 grs de cannelle.

Liqueur de Framboise

Faire infuser, dans 4 litres 500 d'alcool à 60°, 4 grs de clous de girofle et 4 grs de macis. D'autre part, faire un sirop avec 2 litres 250 de jus de framboises et 1 demi-litre de jus de cerises rouges et 2 kgs de sucre. Mélanger à l'alcool et laisser macérer 24 heures. Filtrer.

Autre formule

Faire macérer, dans 1 litre 500 d'alcool à 90°, 4 grs. de cannelle, 6 grs de clous de girofle, 200 grs de feuilles de pêcher sèches, 200 grs d'amandes de noyaux de cerises, ou d'abricots, ou de pêches. Mélanger à un sirop fait de 4 litres de jus de framboises et de 800 grs de sucre. On peut doubler la quantité de sucre si l'on préfère une liqueur plus douce.

Liqueur de Fraise

On fera un sirop à froid avec un litre de jus de fraises des bois et 300 grs de sucre. Mélanger à

700 centilitres d'alcool à 30 ou 40°, ou même moins. De l'alcool à 60 ou 90° éteindrait le parfum délicat du fruit.

Liqueur de Groseille

On mélangera un sirop fait d'un litre de jus de groseilles rouges ou blanches, filtré, et de 500 grs de sucre avec 2 litres d'alcool à 60°.

Autre formule

Faire macérer, dans 2 litres 250 d'alcool à 90°, 4 grs de clous de girofle, 4 grs de cannelle. Laisser fermenter quatre jours un litre et quart de jus de groseilles, filtrer, puis mélanger à l'alcool. Laisser infuser le tout ensemble un mois. Filtrer et ajouter 1 kg 500 de sucre.

Liqueur de Mûre

Faire infuser, dans 2 litres 500 d'alcool à 90°, pendant une vingtaine de jours, 1 kg de mûres, 125 grs de framboises, 125 grs de groseilles rouges. Filtrer, mélanger à 1 kg 500 de sucre humecté d'eau.

Autre formule

Faire macérer, dans 2 litres 125 d'alcool à 22°, 750 grs de mûres, 125 grs de groseilles rouges, 125 grs de framboises, 1 gr de macis. Au bout d'un mois, filtrer et mélanger à 875 grs de sucre fondu à froid dans un quart de litre d'eau.

Liqueur des Quatre Fruits

Exprimer le jus de 4 kgs 500 de cerises noires, d'un kilog de framboises, de 2 kgs 250 de groseilles, de 750 grs de cassis. Faire fondre 350 grs de sucre par litre de jus dans ce même jus, après l'avoir laissé

fermenter quatre jours et filtré. Ajouter autant de litres d'alcool à 70° que de litres de jus, ainsi qu'un gramme de macis et 2 grs de girofle.

Liqueur des Six Fruits

Broyez grossièrement 2 kgs de cerises, 500 grs de merises, 500 grs de guignes noires, 1 kg de fraises, 1 kg de framboises, 1 kg de groseilles, puis mettre le tout, jus et fruits et noyaux, à infuser dans une quantité d'alcool à 90° égale à celle du jus, pendant une quinzaine de jours. Filtrer. Ajouter au liquide la moitié des amandes des noyaux des cerises, des merises et des guignes, ou, à défaut, 20 grs d'amandes amères pilées, 4 grs de cannelle, 4 grs de macis, 4 grs de poivre blanc et 2 clous de girofle par litre de liquide. Laisser infuser deux mois. Filtrer et ajouter 100 à 150 grs de sucre par litre de liquide.

Liqueur de Tous Fruits

Faire macérer un mois, dans 3 litres d'alcool à 90°, tous les fruits que vous trouverez et que vous broierez avec leurs noyaux, des résidus de confitures, des trognons, des peaux de fruits, etc. Ajoutez 6 grs de cannelle, 3 grs de girofle, un litre et demi de bon Bourgogne et 600 grs de sucre. Filtrer.

Autre formule

Exprimer le jus de 3 kgs de cerises aigres, de 1 kg 500 de framboises, de 1 kg 500 de fraises, de 1 kg 500 de groseilles, de 500 grs de merises, de 500 grs de guignes noires, de 500 grs de cassis, et laisser fermenter quatre jours. Filtrer et mélanger à un demi-litre d'alcool à 80° par trois litres de suc. Ajouter 4 grs de girofle, 4 grs de cannelle, 4 grs de macis et 1 gr. d'anis vert par demi-litre d'alcool, ainsi que 500 grs de sucre. Filtrer au bout de deux mois.

Liqueur de Coing

Une des plus délicieuses qui soit. Râper de beaux coings bien mûrs, ôter le cœur et les pépins. Laisser cette pulpe fermenter 24 heures, puis en exprimer le jus. Mélanger ce jus à son double d'alcool à 60° et laisser infuser un mois. Ajouter 1 kg 500 de sucre par 5 litres de liquide.

Autre formule

Procéder comme ci-dessus, mais ajouter 2 grs de girofle, 2 grs de cannelle, 2 grs de vanille par litre. Forcer de 500 grs la dose de sucre et, si l'on désire une liqueur plus douce, diminuer de moitié la quantité d'alcool.

Autre formule

Procéder comme dans la première recette, mais faire préalablement macérer, dans 3 litres d'alcool à 90°, 30 grs d'amandes amères, 25 grs de cannelle, 15 grs de coriandre, 3 grs de macis, 1 gr. de girofle. Au bout de 15 jours, filtrer et réunir à un sirop fait de 2 kgs 500 de sucre dissous dans 6 litres de jus de coing.

Liqueur de Poire

On procédera comme pour la liqueur de coings. Les poires Rousselet, Beurré Hardy et toutes celles ayant un parfum musqué sont particulièrement recommandables.

Une formule simple : faire macérer 2 mois, dans 3 litres d'alcool à 50 ou 60°, 4 grs de cannelle et 8 grs de girofle. Filtrer et ajouter 1 litre 500 de jus de poires et 175 grs de sucre.

Liqueur de Pêche

Broyer des pêches ainsi que leurs noyaux, dont on pilera l'amande. Laisser fermenter le tout 24 heures. Mélanger le tout à 1 kg de sucre par demi-litre de jus, que l'on fera macérer dans 1 litre 500 d'alcool à 60°.

De même que pour les poires, on obtiendra des liqueurs très différentes selon l'espèce de pêche employée. On pourra également ajouter les aromates usuels : cannelle, girofle, macis, vanille, etc., selon le goût.

Autre formule

Faire macérer un mois, dans 2 litres d'alcool à 85°, cannelle, girofle, macis, vanille, de chaque, 1 gr. Ajouter un sirop composé d'un litre de jus de pêches et de 300 grs de sucre.

Liqueur d'Abricot

On pourra procéder comme indiqué dans les deux recettes ci-dessus, ou de la façon suivante :

Infuser un mois, dans un litre d'alcool à 90°, 2 grs de macis et 2 grs de cannelle, ainsi qu'une douzaine d'abricots bien juteux et broyés, ainsi que leurs noyaux. Ajouter 125 grs de sucre mouillé.

Liqueur de Prunelle

Faire macérer un kilog de grosses prunelles bien mûres, broyées, ainsi que leur noyaux, dans 2 litres d'alcool à 90°. Au bout d'un mois, filtrer et ajouter un kilog de sucre dissous dans un quart de litre d'eau.

Liqueur de Prune

Procéder comme pour les prunelles. Les proportions

sont de 2 litres de jus et 50 grs de sucre par litre d'alcool. On pourra aromatiser comme la liqueur d'abricots.

Liqueur de Tous Fruits à Noyau

Prendre parties égales d'abricots, de prunes, de pêches, de prunelles, de mirabelles, etc., que l'on broiera. On concassera également les noyaux et les amandes. Faire macérer le tout dans de l'alcool à 90° à raison d'un litre d'alcool pour kilog de fruits. On ajoutera une livre de sucre par litre de liquide, ou moins, si les fruits sont très sucrés.

Liqueur de Noyau

Concasser 600 grs d'amandes de noyaux et 30 grs de cannelle ou de girofle, suivant les préférences. Faire macérer quatre mois, dans 2 litres 250 d'alcool à 90°. Ajouter un sirop fait d'un kilog de sucre dans un litre d'eau. La liqueur sera meilleure si l'on a pris soin d'enlever, avant concassage, la peau des noyaux ; pour cela, les ébouillanter et les jeter aussitôt dans de l'eau très fraîche.

Autre formule

Un kilog de noyaux frais de prunelles, pelés et concassés. Faire macérer dans 2 litres d'alcool à 80°, avec 1 ou 2 grs de vanille, pendant 3 mois. Filtrer et mélanger à un sirop fait de 3 kgs 300 cuit dans 2 litres 500 d'eau et légèrement caramélisé.

Liqueur de Noix, dite « Brou de Noix »

Prendre un kilog de noix vertes assez grosses, mais assez peu formées pour qu'une épingle puisse les traverser. Pilez-les dans un mortier et faites-les infuser

un mois avec 4 grs de cannelle, 2 grs de macis et 2 clous de girofle, dans un litre d'alcool à 22°. Filtrer, mélanger à un sirop fait d'un kilog de sucre et d'un demi-litre d'eau.

Autre formule

Procédez comme ci-dessus. Aromatisez avec 4 grs de muscade. Laissez infuser deux mois dans un litre d'alcool à 90°. Filtrez et ajoutez un kilog de sucre mouillé d'eau.

Liqueur de Grenade

Un litre de jus fermenté et filtré, mélangé à un litre d'alcool dans lequel auront infusé 1 gr. de macis et 1 gr. de cannelle. Réunir à un sirop fait de 750 grs de sucre dissous dans un litre d'eau. Filtrer au bout d'un mois.

Autre formule

Procéder comme dans la recette précédente, mais supprimer le macis, doubler la quantité de cannelle et d'alcool.

Liqueur de Citron

Infuser 2 mois, dans un litre d'alcool à 90°, les zestes râpés de deux ou trois citrons ; filtrer, ajouter 250 grs de sucre humecté d'eau. On prépare de même la **Liqueur de Pamplemousse.**

Liqueur de Cédrat

Faire infuser un mois, dans un litre d'alcool à 90°, deux cédrats coupés en rondelles. Ajouter 250 grs de sucre mouillé d'eau.

Dans les deux formules ci-dessus, on pourrait remplacer par 5 ou 10 grs d'essence de citron ou de cédrat les fruits frais. De même dans la recette suivante.

Liqueur d'Orange

Procéder comme ci-dessus, en choisissant des oranges acides à peau fine. Les proportions sont de 4 oranges par litre d'alcool. En laissant les pépins, la liqueur acquiert une certaine amertume assez agréable. On prépare de même la **Liqueur de Mandarine.**

Liqueur de Muscat

Obtenir par expression 2 litres de jus de muscat, qu'on laissera fermenter 24 heures et qu'on filtrera. Le mêler à 2 litres d'alcool à 90° dans lequel auront macéré préalablement 2 grs de cannelle, 2 grs de macis, 2 grs de muscade râpée. Ajouter 2 kgs de sucre et une trace de musc. Filtrer au bout de 6 semaines.

Autre formule

Broyer grossièrement 2 kgs 500 de muscat, que l'on fera macérer avec les peaux et les pépins dans 2 litres d'alcool à 90°. Le sirop sera fait de 3 kgs de sucre et d'un demi-litre d'eau. Réunir et filtrer au bout d'un mois. On pourra aromatiser avec un demi-gramme de vanille par litre de liquide.

Liqueur d'Angélique

Faire macérer un mois, dans un litre d'alcool à 90°, 20 grs de racines fraîches d'angélique, 20 grs de graines d'angélique, 1 gr. de girofle, 1 gr. de macis, 1 gr. de vanille et 1 kg ou 1 kg 500 de sucre mouillé d'un demi-litre d'eau.

Autre formule

Procéder comme ci-dessus avec 25 grs de tiges fraîches, 25 grs d'amandes amères (amandes de noyaux d'abricots, de pêches ou de cerises) concassées. On pourra, suivant leur force aromatique, doubler la proportion de tiges.

Liqueur de Genièvre

Faire macérer huit jours, dans un litre d'alcool à 90°, 8 grs de cannelle, 1 gr. de coriandre, anis vert, macis, girofle, de chaque 1 gr., baies sèches de genièvre 35 grs. Filtrer, ajouter à un sirop fait de 500 grs de sucre cuit dans très peu d'eau.

Autre formule

Faire macérer trois semaines, dans un litre d'alcool à 90°, 300 grs de baies fraîches de genièvre, anis, coriandre, cannelle, girofle, de chaque 4 grs. Filtrer. Ajouter 1 kg de sucre fondu dans un demi-litre d'eau.

Autre formule

200 grs de baies fraîches, coriandre et cannelle, de chaque 10 grs, macis 5 grs, macérés dans un litre d'alcool à 90°. Sirop fait de 1 kg 500 de sucre dans un litre d'eau.

Autre formule

250 grs de baies fraîches, coriandre, cannelle, girofle, angélique, de chaque 4 grs dans 2 litres d'alcool à 90° avec 1 kg de sucre. Filtrer quand le sucre est fondu.

Liqueur d'Anis

Faire infuser, dans un litre d'alcool à 90°, anis vert et fenouil, de chaque 10 grs, coriandre 12 grs, cannelle 3 grs. Au bout d'un mois, filtrer et ajouter 300 grs de sucre et 600 centilitres d'eau.

Autre formule

70 grs d'anis vert, 4 grs de badiane (anis étoilé ou anis de Chine), macérés un mois dans un litre d'alcool à 90°. Filtrer, ajouter 500 grs de sucre mouillé d'eau.

Autre formule

Les six formules suivantes approchent de très près celles des meilleures anisettes en vente dans le commerce. En supprimant le sucre, on obtiendrait un produit analogue aux anis des grandes marques. La première formule est celle généralement préférée.

Faire macérer 15 jours, dans 4 litres d'alcool à 90° ou 95°, 200 grs de badiane ; anis vert, fenouil, coriandre, bois de sassafras, le tout bien broyé, de chaque 50 grs. Ambrette, thé noir de Chine, de chaque 20 grs ; macis, 1 gr. Après 8 jours, préparer à chaud un sirop avec 5 kgs 500 de sucre et 2 litres et demi d'eau. On le versera tout chaud dans 200 centilitres d'eau de fleur d'oranger et 250 centilitres de teinture d'anis. Laisser infuser 8 jours ; mélanger les deux liqueurs. Filtrer au bout d'un mois.

Autre formule

Faire macérer 15 jours, dans 4 litres d'alcool à 90°, 150 grs de badiane, 50 grs d'anis vert, 15 grs de fenouil, 25 grs de coriandre, 100 grs d'amandes amères, 5 grs de racines d'angélique, le tout bien concassé. Ajouter 50 grs de zeste de citron frais et 50 grs de zeste d'orange acide frais. Préparer le sirop à chaud comme ci-dessus et le verser sur 10 centilitres d'eau

de cannelle, 5 centilitres d'eau de girofle, 1 centilitre d'eau de fleur d'oranger, 1 centilitre d'eau de muscade, 2 centilitres de teinture d'iris. Ajouter — si l'on veut — 2 litres d'eau.

Autre formule

Faire macérer 15 jours, dans 4 litres 250 d'alcool à 90°, 250 grs de badiane, 100 grs d'anis vert, 12 grs de fenouil, 25 grs de coriandre, 12 grs de bois de sassafras, 3 grs de racine d'angélique, 30 grs de zeste de citron frais. Faire un sirop avec 5 kgs 500 de sucre et 2 litres d'eau et verser chaud sur 200 centilitres d'eau de fleur d'oranger, 50 centilitres d'eau de cannelle et 50 centilitres de teinture d'iris.

Autre formule

Faire macérer 15 jours, dans 4 litres d'alcool à 90°, 150 grs de badiane, 75 grs d'anis vert, 25 grs de fenouil, 25 grs de coriandre, 6 grs d'ambrette, 100 grs d'amandes amères, 3 grs de racine d'angélique. Verser chaud sur 2 litres d'eau de roses et 1 litre d'eau de fleur d'oranger un sirop fait de 5 kgs 500 de sucre et 2 litres 500 d'eau.

Autre formule

Macérer 15 jours, dans 4 litres d'alcool à 90°, 150 grs de badiane, 50 grs d'anis vert, 25 grs de fenouil, 25 grs de coriandre, 12 grs de bois de sassafras, 12 grs d'ambrette, 100 grs d'amandes amères, 3 grs de racine d'angélique, 25 grs de zeste de citron frais. Faire un sirop avec 5 kgs 400 de sucre et 2 litres 500 d'eau. Ajouter 1 gr. de teinture d'iris.

Autre formule

Macérer 15 jours, dans 5 litres 500 d'alcool à 90°, 200 grs de badiane, 75 grs d'anis vert, 50 grs de fenouil, 50 grs de coriandre, 50 grs de bois de sassa-

fras, 25 grs d'ambrette, 3 grs de macis. Faire un sirop avec 5 kgs 250 de sucre et 2 litres 500 d'eau.

Liqueur aux Semences chaudes

On peut préparer des liqueurs, simples ou composées, avec d'autres semences chaudes que celles que nous avons vu entrer dans la composition des liqueurs à l'anis. Rappelons que les semences chaudes les plus généralement employées sont l'ache, l'aneth, l'anis, la badiane, le carvi, le cumin, le fenouil, le panais sauvage, le persil, le coriandre, l'angélique, la girofle, etc.

Comme pour préparer la liqueur d'anis, on broie au mortier la ou les semences sèches dans la proportion de 5 à 10 grs pour un litre d'alcool à 90° ; on infuse un mois, on filtre et l'on ajoute 250 grs de sucre par litre d'alcool avec juste assez d'eau pour en assurer la dissolution. Voici quelques exemples de ces liqueurs :

Liqueur des Sept Graines

Alcool à 90°, 1 litre ; sucre, 1 kg ; eau, 1 verre. Semences d'aneth, d'angélique, d'anis, de coriandre, de fenouil, baies sèches de cassis, de chaque 15 grs.

On peut remplacer les baies de cassis, qui colorent agréablement la liqueur, par même quantité de carvi, de même que l'on pourra faire toutes sortes de combinaisons avec les semences citées plus haut ; doubler les proportions de certaines, etc.

Voici une excellente liqueur de ce genre :

Liqueur de Safran, dite Scubac de Lorraine

Coriandre et anis vert, 2 grs de chaque ; safran, baies sèches de genièvre, cannelle, macis, de chaque 4 grs ; un ou deux clous de girofle, un ou deux

jujubes. Alcool à 90°, 1 litre ; sucre trempé, 500 grs.

Voici une autre formule plus moderne, mais également estimable du **Scubac de Lorraine :** anis, 5 grs ; coriandre, 4 grs ; cannelle, 3 grs ; girofle, 2 grs ; angélique, 10 grs ; macis, 5 grs ; jujubes, 250 grs ; dattes dénoyautées, 100 grs ; raisins de Damas épépinés, 100 grs. Alcool à 90°, 2 litres ; sucre, 2 kgs ; eau, 2 litres.

Liqueur aux Semences chaudes

Une formule italienne : écorces de citron, écorces d'oranges entières, coupées en tranches minces, de chaque 100 grs ; ambrette, anis, vannelle, coriandre, macis, de chaque 20 grs. Girofle, 1 gr. Faire macérer le tout 15 jours dans 3 litres d'alcool à 90°. Ajouter, après filtration, un sirop fait à froid de 750 grs de sucre et d'un litre d'eau.

Liqueur aux Fleurs de Tilleul

Voici quelques exemples de liqueurs que l'on peut préparer avec des fleurs. Pour composer d'autres liqueurs que celles ci-dessous décrites, on pourra se reporter, quant au choix des espèces et à leur mélange, aux indications données au chapitre des Sirops.

Faire infuser 8 jours, dans 2 litres d'alcool à 80°, 125 grs de fleurs de tilleul. Filtrer avec expression. Mélanger à un sirop fait de 750 grs de sucre et d'un demi-litre d'eau.

Liqueur d'Œillets

Prendre des petits œillets rouges, simples, dits du Mage noir, ou des œillets-girofle, ou des petits œillets sauvages au parfum si pénétrant ; ôter les onglets et faire infuser 1 kg de pétales et 4 grs de girofle pen-

dant deux mois dans 3 litres d'alcool à 90°. Passer. Ajouter le sirop fait d'un kilog de sucre et d'un demi-litre d'eau.

Liqueur de Millepertuis

500 grs de pétales infusés un mois dans 2 litres d'alcool à 90°. Filtrer, ajouter 1 kg de sucre mouillé.

Raspail

Il existe beaucoup de formules de cette liqueur inventée par Raspail, celle-ci ayant été perfectionnée par de nombreux liquoristes. La formule suivante est la plus agréable au goût et possède les mêmes vertus hygiéniques que la formule originale.

Macérer, dans un litre d'alcool à 90°, 25 grs de racine d'angélique, 25 grs de semences d'angélique, 10 grs de calamus aromaticus, 10 grs de muscade des Moluques, 5 grs de cannelle de Ceylan, 5 grs de girofle, 3 grs d'aloès des Barbades, 1 gr. de vanille, 5 grs de myrrhe pulvérisée, 2 grs 5 de camphre pulvérisé. Au bout de 15 jours, filtrer et mélanger à un sirop fait de 2 kgs 500 de sucre et 2 litres d'eau.

Fraisette

Macérer 8 jours, dans un litre d'alcool à 90°, 4 kgs de fraises écrasées. Filtrer, mélanger à un sirop fait de 3 kgs de sucre et d'un demi-litre d'eau. Ajouter 2 gouttes d'éther sulfurique en remuant vivement.

Clairette

Macérer 10 jours, dans un litre d'alcool à 90°, 16 grs de coriandre, 12 grs de carvi, 6 grs d'anis vert,

6 grs de fenouil, 4 grs d'aneth. Filtrer et mélanger à un sirop fait d'un kilog de sucre et d'un litre d'eau.

Liqueur des Bardes

Macérer 24 heures, dans un litre d'alcool à 90°, 15 grs de zestes d'oranges, 60 grs de zestes de citrons frais, 0 gr. 7 de girofle, 2 grs de coriandre, 300 grs de sucre largement mouillé.

Singulière

Macérer 15 jours, dans un litre d'alcool à 90°, le zeste d'un demi-citron ou d'un cédrat, l'écorce fraîche d'une orange, 10 grs de cannelle, 2 grs 5 de macis, 1 gr. 5 de coriandre, 0 gr. 5 d'anis vert, 0 gr. 5 de racine d'angélique, 0 gr. 5 de safran, 2 grs 5 de baies de genièvre, 2 clous de girofle. Filtrer, mélanger à un sirop fait d'un kilog de sucre, d'une demi-litre d'eau et de 300 centilitres d'eau de fleur d'oranger double.

Elixir de l'Electeur

Macérer un mois, dans un litre d'alcool à 90°, une orange acide coupée en rondelles avec la peau, 10 grs de zeste d'orange, 10 grs de zeste de citron, 4 grs de cannelle, 2 clous de girofle. Mélanger après filtration à un sirop fait de 800 grs de sucre, d'un quart de litre d'eau et de 50 grs d'eau de fleurs d'oranger.

Liqueur d'Or

Macérer 15 jours, dans un litre d'alcool à 90°, 6 grs de quinquina rouge en poudre, 4 grs d'écorce de curaçao de Hollande (ou de bigarrades), 4 grs de cannelle de Ceylan, 3 grs de vanille, 0 gr. 3 de safran.

Filtrer, mélanger à 1 kg 500 de sucre fondu dans 300 centilitres d'eau.

Fraisette de Perpignan

Jeter sur un kilog de fraises écrasées un sirop bouillant fait d'un kilog de sucre et d'un litre d'eau. Bien triturer la masse. Filtrer à travers un linge en pressant. Quand le liquide est refroidi, ajouter un litre d'alcool à 90°.

Liqueur de Spa

Macérer 15 jours, dans un litre d'alcool à 90°, 1 gr. 5 de girofle, 1 gr. 5 de cannelle de Ceylan, 3 grs de semences d'angélique, 3 grs de badiane, 5 grs de coriandre, le zeste du quart d'une orange. Filtrer, mélanger à un sirop fait d'un kilog de sucre et un demi-litre d'eau qui aura été jeté bouillant sur les aromates. Filtrer une seconde fois.

Liqueur d'Anvers

Macérer 15 jours, dans un litre d'alcool à 90°, 5 grs de zeste d'orange sec, 3 grs de coriandre, 2 grs de badiane, 2 grs de semences d'angélique. Filtrer, mélanger à un kilog de sucre fondu dans un demi-litre d'eau.

Eau-de-vie d'Hendaye

Macérer dans un litre d'alcool à 90°, pendant un mois, 0 gr. 35 d'anis, 0 gr. 25 d'amandes amères, 0 gr. 25 de racine d'angélique, 0 gr. 5 d'écorce d'orange amère, 0 gr. 5 d'essence de citron distillée. Filtrer et mélanger à 1 kg 250 de sucre fondu dans un demi-litre d'eau.

Eau Cordiale Allemande

Macérer 8 jours, dans un litre d'alcool à 90°, 60 grs de zeste de citron frais, 10 grs de cannelle, 6 grs de mélisse, 5 grs de coriandre, 4 grs d'anis, 2 grs de macis, 1 gr. de safran et 400 grs de sucre abondamment mouillé.

Hespéridienne

Macérer 8 jours, dans un litre d'alcool à 90°, 6 oranges et 4 citrons entiers, coupés en rondelles. Filtrer et mélanger à un kilog de sucre dissous dans un demi-litre d'eau.

Liqueur Indienne

Macérer 15 jours, dans un litre d'alcool à 90°, 2 citrons coupés, 40 amandes amères concassées, 10 clous de girofle concassés, 1 quart de gousse de vanille fendue, 5 grs de macis. Filtrer, mélanger à un sirop fait de 0 litre 100 de lait bouilli, de 0 litre 400 d'eau et de 500 grs de sucre, le tout préalablement filtré.

Liqueur Grand-ducale

Macérer 8 jours, dans un litre d'alcool à 90°, 250 grs de pétales d'œillet jaspé, 150 grs de framboises et 0 gr. 5 de safran. Filtrer, ajouter 180 grs de sucre mouillé.

Eau Carminative

Faire macérer 5 jours, dans un litre d'alcool à 90°, 15 grs de zestes frais de citron et d'orange, 35 grs de coriandre ; anis vert, 20 grs ; fenouil, 25 grs ; cannelle de Ceylan, 15 grs ; cumin, 3 grs 5. Filtrer,

mélanger à 600 grs de sucre dissous dans un litre d'eau.

Curaçao de Hollande

Faire macérer 15 jours, dans un litre d'alcool à 90°, 50 grs d'écorces sèches de curaçao (bigarades ou oranges amères), le zeste frais d'une demi-orange, 0 gr. 8 de girofle, 0 gr. 8 de cannelle de Ceylan. Filtrer. Mélanger à un sirop fait de 800 grs de sucre et de 400 centilitres d'eau. Ajouter quelques gouttes d'acide acétique ou tartrique. Bien mélanger.

Brodwasser

Faire macérer 8 jours, dans un litre d'alcool à 90°, 150 grs de croûte rassie de pain de seigle noir, 40 grs de zeste sec de citron, 25 grs de cannelle, 15 grs de girofle, macis, coriandre, anis, de chaque 1 gr. Filtrer, mélanger à 400 grs de sucre dissous dans 800 centilitres d'eau.

Izarra

Formule approchant de la célèbre liqueur basque : macérer un mois, dans un litre d'alcool à 90°, 25 grs de racines d'iris, 12 grs de coriandre, 12 grs d'anis vert. Filtrer, ajouter 800 grs de sucre mouillé.

Eau d'Arquebuse

Célèbre par son action énergique sur les douleurs intestinales. Macérer 6 jours, dans un litre d'alcool à 90° : feuilles fraîches d'absinthe, d'angélique, de basilic, de calament, de fenouil, d'hysope, de marjolaine, de mélisse, de menthe, d'origan, de romarin, de rue, de sarriette, de serpolet, de thym ; sommités fleuries d'hypéricon, de lavande, de chaque 20 grs, ou

6 grs des mêmes éléments secs. Filtrer, ajouter 100 grs de sucre mouillé.

Liqueur Flamande

Macérer 8 jours, dans un litre d'alcool à 90°, semences de badiane et d'angélique, de chaque 2 grs 5, coriandre, 4 grs ; girofle et cannelle, de chaque 1 gr. 2 ; le zeste d'un quart d'une orange. Faire un sirop avec 800 grs de sucre et 45 centilitres d'eau, que l'on versera bouillante sur les matières en macération. Filtrer après refroidissement.

Bitter sucré

Faire macérer 8 jours, dans un litre d'alcool à 90°, 4 grs de cannelle de Ceylan, 3 grs de bois de cassis, 12 grs 5 de zestes frais d'oranges douces et même poids de zestes frais d'oranges amères. Filtrer, ajouter 280 grs de sucre dissous dans 10 centilitres d'eau.

Mont-Dore

Faire macérer 8 jours, dans un litre d'alcool à 90°, feuilles de menthe, de mélisse, coriandre, de chaque 10 grs ; genepi, hysope, angélique, de chaque 6 grs ; cannelle, macis, de chaque 2 grs. Filtrer, ajouter 300 grs de sucre fondu dans un demi-litre d'eau.

Liqueur de Menton

Macérer 15 jours, dans un litre d'alcool à 90°, 8 grs de semences de fenouil, 6 grs de semences de céleri, 6 grs de semences d'angélique, 5 grs de semences de coriandre. Filtrer, ajouter 600 grs de sucre fondu dans un demi-litre d'eau.

Liqueur Provençale

Faire macérer 15 jours, dans un litre d'alcool à 90°, 50 grs de pétales frais de roses, 25 grs de pétales frais de jasmin, 25 grs de pétales d'oranger, 2 grs de cannelle, 2 grs de racine d'iris de Florence. Filtrer, mélanger à 500 grs de sucre fondu dans un litre d'eau

Nectar des Abeilles

Faire macérer 6 jours, dans un litre d'alcool à 90°, 20 grs de menthe fraîche contusée, 5 grs de thym, 5 grs d'hysope. Filtrer, ajouter un sirop fait de 500 grs de bon miel cristallisé, fondu à chaud dans un litre d'eau et soigneusement écumé.

Huevos Argentinos

Faire à chaud un sirop avec 300 grs de cassonade, ou, à défaut, de sucre, et 20 centilitres d'eau. Laisser refroidir et incorporer peu à peu 12 gros jaunes d'œufs battus. D'autre part, on aura fait macérer 5 jours avant une gousse de vanille contusée et 0 gr. 5 de safran. On filtrera cette liqueur et on la mélangera, sans cesser de tourner, au sirop d'œufs. Après un mois de repos, vous pourrez vous en délecter.

Cap Horn

Faire macérer 15 jours, dans un litre d'alcool à 90°, un citron coupé en rondelles, 25 amandes amères broyées, 5 clous de girofle, 2 grs 5 de safran, même poids de vanille. Filtrez. D'autre part, préparez un sirop avec un demi-litre de lait et un kilog de sucre. Quand il sera bouillant, vous mélangerez les deux liquides en remuant vivement. Laissez reposer six semaines.

Liqueur de la Forêt-Noire

Faire macérer 15 jours, dans un litre d'alcool à 90°, 25 grs de cerises aigres équeutées, 25 grs de guignes noires, 6 grs de framboises, 4 grs de cannelle, 2 grs 5 de coriandre, 1 gr. de girofle. Filtrer, ajouter un demi-litre de vieux kirsch et 2 kgs de sucre fondu dans trois quarts de litre d'eau.

Macvin de Lorraine

Prendre 5 litres de moût de vin blanc sec, le faire réduire à chaud à 3 litres. Laisser refroidir. Quand la liqueur sera froide, on la mélangera à une infusion filtrée de 50 grs de noyaux de pêches broyés, 3 grs de macis, 2 grs 5 de cannelle, 1 gr. de girofle, dans 2 litres d'alcool à 90°, pendant un mois.

Restrictions

Faire macérer 15 jours, dans un litre d'alcool à 90°, — si vous en trouvez, — les marcs de confitures, les rinçures de pots de confiture, les marmelades tournées, les fruits trop mûrs, les trognons, pépins et noyaux cassés, quelques poignées de pétales d'œillets ou de jasmin, un peu de cannelle ou de girofle ; bref, tout ce que vous pourrez trouver. Filtrez. Ajoutez quelques pastilles de saccharine, ou un peu de sucre, ou un verre ou deux de sirop que vous achèterez chez l'épicier.

Liqueur de Penn'march

Prenez un litre de jus de merises, auquel vous ferez donner un bouillon à feu doux ; faites-y ensuite fondre 350 grs de sucre. Ajoutez un litre d'alcool à 90°, 1 gr. 5 de cannelle, 8 clous de girofle concassés, 100 grs d'amandes de merises ou de cerises pilées.

Laissez le tout en contact pendant un mois ; passez avec expression et filtrez.

Liqueur Vendéenne

Faites macérer 40 jours, dans un litre d'alcool à 90°, 300 grs de cassis, 150 grs de merises pilées, 60 grs de feuilles fraîches de cassis hachées, girofle et cannelle, de chaque 1 gr. Filtrez, ajoutez 500 grs de sucre mouillé.

Liqueur de Violettes

Faire bouillir 32 grs de pétales secs de violettes dans un litre et demi d'eau. Ajouter 2 kgs de sucre et mélanger, après filtration, à 2 litres 500 d'alcool à 90°.

On prendra naturellement les violettes les plus parfumées que l'on pourra. Les violettes de Parme sont à rejeter.

Liqueur d'Absinthe

Mélanger 2 litres d'absinthe suisse (voir plus loin sa fabrication) à 1 litre 500 d'eau aromatisée de 20 centilitres d'eau de fleur d'oranger. Ajouter 1 kg 500 de sucre.

Berg-op-zoom

Une fort agréable liqueur hollandaise. Faire infuser 2 jours, dans un litre d'eau, 60 grs de cassonade, 10 grs de vinaigre, 0 gr. 75 de fleurs sèches de sureau, 0 gr. 40 de fleurs sèches de violettes, 0 gr. 40 de coriandre. Ajouter 2 litres d'alcool à 90° et laisser macérer 2 mois. Filtrer.

Elixir de Garus

Une vieille et excellente liqueur qui est en même

temps un puissant désinfectant des voies digestives.

Faire macérer 15 jours, dans 2 litres 500 d'alcool à 56°, 30 grs de myrrhe pulvérisée, 20 grs d'aloès des Barbades, 20 grs de safran gâtinais, 20 grs de cannelle de Ceylan en poudre (ou 0 gr. 50 d'essence de cannelle), 2 gr. 5 de muscade des Moluques, râpée (ou 0 gr. 25 d'essence de muscade), 2 gr. 5 de clous de girofle concassés (ou 0 gr. 25 d'essence de girofle). Mélanger, après infusion et filtration, à 2 kgs de sirop de **Capillaire.** On parfumera, selon goût, avec plus ou moins d'eau de fleur d'oranger.

On préparera le sirop de Capillaire en faisant bouillir 20 grs de fleurs sèches dans 1 litre 500 d'eau, que l'on laissera réduire à un litre. On ajoutera 2 kgs de sucre et l'on fera cuire le tout pour le retirer au premier bouillon. On abaissera la température à 32° centigrades avec de l'eau de fleur d'oranger. On filtrera rapidement et l'on mettra chaud en bouteilles.

Nous venons de voir, par l'exemple précédent, que, de même que l'on peut préparer les sirops à l'aide d'essences, d'alcoolatures, de teintures, d'infusions, la fabrication des liqueurs s'y prête également. C'est même le procédé employé dans l'industrie, à cette seule différence que la fabrication familiale emploie presque exclusivement des teintures fabriquées à la maison, à base de plantes ou de résines, tandis que l'industrie se sert d'essences synthétiques, généralement dérivées de la houille, dont le mérite — le seul mérite — réside en leur bon marché. Nous avons vu précédemment comment fabriquer des essences.

La formule générale de fabrication des liqueurs par essences est : 2 kgs de sucre dissous dans 1 litre 500 d'eau que l'on mélange à 2 litres 500 d'alcool à 80 ou 90°. On délaie les essences dans une très petite quantité de l'alcool avant de les incorporer au sirop alcoolique.

Les proportions suivantes conviennent pour 5 litres de liqueur ; les quantités à employer de certaines essences sont, en effet, si minimes, qu'il est difficile de les mesurer. Toutefois, si l'on désirait ne préparer

qu'un litre de liqueur et qu'il faille, par exemple, un quart de goutte d'une essence quelconque, on emploierait le procédé suivant : laisser tomber à l'aide d'un compte-gouttes calibré une goutte de l'essence sur un papier blanc. Quand la liqueur est absorbée et forme une tache bien ronde, couper avec des ciseaux la tache en quatre morceaux de papier, dont l'on fera infuser l'un dans l'alcool de la solution.

Liqueur d'Anisette. — 3 grs d'essence d'anis, 4 gouttes d'essence de cannelle.

Liqueur de Cédrat. — 4 gouttes d'essence de cédrat.

Liqueur de Curaçao. — 4 gouttes d'essence de curaçao ou d'oranges amères. Ou faire bouillir dans l'eau 5 oranges coupées en tranches et ajouter 3 gouttes d'essence de cannelle de Ceylan.

Liqueur de Girofle. — 1 gr. d'essence de girofle.

Liqueur de Menthe. — 1 gr. 5 d'essence de menthe poivrée.

Liqueur de Néroli. — 6 gouttes de teinture de myrrhe, 12 grs de teinture de néroli.

Liqueur de Noyau. — 2 grs de teinture de noyaux.

Liqueur de Portugal. — 4 grs de teinture de Portugal.

Liqueur de Roses. — 5 gouttes d'essence de roses.

Liqueur de Rosoglio. — 1 goutte et demie d'essence de roses, 5 gouttes d'essence de menthe anglaise.

Liqueur de Vanille. — 5 gouttes d'essence de vanille.

Liqueur de Marasquin. — 2 grs d'essence de marasquin dans 3 litres d'alcool à 86°.

On fabriquera ainsi l'essence de marasquin : 20 gouttes d'essence d'amandes amères, 5 gouttes d'essence de cannelle, 10 gouttes d'essence de roses, 10 gouttes d'essence de néroli. Mélanger à un litre d'alcool à 90°, ajouter 5 kgs de sucre dissous dans 4 litres d'eau.

Voici maintenant quelques recettes de liqueurs se rapprochant beaucoup comme goût des meilleures marques, dont elles portent le nom. Elles sont généralement digestives ; toutes sont agréables à boire.

Anisette ordinaire

Essence d'anis, 3 grs ; essence de badiane, 4 grs 5 ; essence de fenouil, 0 gr. 5 ; essence de coriandre, 0 gr. 2. Alcool à 90°, 3 litres ; eau, 4 litres 300 ; sucre, 4 kgs. 500.

Anisette fine

Essence d'anis, 2 grs 5 ; essence de badiane, 5 grs ; essence de fenouil, 0 gr. 5 ; essence de coriandre, 0 gr. 2 ; essence de sassafras, 0 gr. 4 ; teinture d'iris, 4 grs. Alcool à 90°, 3 litres ; eau, 4 litres 300 ; sucre, 4 kgs 500.

Anisette surfine

Essence d'anis, 2 grs 5 ; essence de badiane, 6 grs ; essence de fenouil, 0 gr. 7 ; essence de coriandre, 0 gr. 2 ; essence de sassafras, 0 gr. 5 ; teinture d'iris, 5 grs ; teinture d'ambre, 0 gr. 5. Alcool à 90°, 3 litres ; eau, 4 litres 300 ; sucre, 4 kgs 500.

Kummel ordinaire

Essence de cumin, 1 gr. 5. Alcool à 90°, 900 centilitres ; sucre, 400 grs. Mouiller légèrement le sucre.

Kummel de Dantzig

Essence de cumin, 1 gr. 5 ; essence de coriandre, 1 gr. 2 ; essence d'orange, 1 gr. 2. Alcool à 90°, 1 litre ; sucre, 450 grs.

Kummel de Breslau

Essence de cumin, 1 gr. 5 ; essence de fenouil, 1 gr. 8 ; essence de cannelle, 1 gr. 2. Alcool à 90°, 1 litre ; sucre, 4 kgs 500.

Kummel de Magdebourg

Essence de cumin, 1 gr. 5 ; essence de violettes, 0 gr. 2 ; essence de citron, 1 gr. 2. Alcool à 90°, 900 centilitres ; sucre, 4 kgs 500.

Liqueur au Lait

Faire bouillir la quantité de lait que l'on veut. Oter la peau qui monte à la surface. Ajouter une quantité égale d'alcool à 90°. Filtrer. Ajouter 2 grs d'essence de cannelle, 1 goutte d'essence de girofle ou d'autres essences, selon le goût. Mélanger à un sirop légèrement caramélisé fait avec 4 kgs de sucre et un verre d'eau par litre de liquide.

Brou de Noix

Infusion de brou de noix, 3 litres 500 ; infusion de cannelle, 2 centilitres ; infusion de girofle, 2 centilitres ; infusion de macis, 2 centilitres. Mélanger à 1 litre 500 d'alcool à 90°, puis à un sirop fait de 3 kgs 600 de sucre et de 2 litres 700 d'eau.

Marasquin de Zara

Vieux kirsch, 1 litre ; infusion de noyau à 90°, 1 litre ; infusion de framboise à 90°, 0 litre 500 ; eau, 2 litres ; sucre, 2 kgs.

Parfait Amour

Ainsi nommée parce que la bouteille entamée ne dure pas plus d'un jour, tellement cette liqueur est délicieuse. Essence de cédrat, 1 gr. 5 ; essence de citron distillée, 2 grs 5 ; essence de cannelle, 0 gr. 5 ; essence de girofle, 0 gr. 5. Alcool à 90°, 1 litre 150 ; sucre, 2 kgs 600 ; eau, 1 litre 100.

Vespetro de Montpellier

Liqueur éminemment digestive. Essence d'anis, 2 grs ; essence de carvi, 1 gr. 25 ; essence de citron, 6 grs ; essence d'angélique, 0 gr. 25 ; essence de fenouil, 0 gr. 25 ; essence de coriandre, 0 gr. 25.

Alkermès de Florence

Dissoudre 2 kgs 500 de sucre dans 2 litres d'eau ; ajouter 1 litre d'alcool à 90°, d'une part. D'autre part, mélanger à un autre litre d'alcool à 90° 0 gr. 25 d'essence de girofle, 0 gr. 20 d'essence de muscade, 0 gr. 10 d'essence de roses, 0 gr. 50 d'essence de calamus aromaticus, 1 gr. d'essence de cannelle, 0 gr. 50 d'essence de jasmin. Réunir les deux liquides, coller au blanc d'œuf, reposer quatre jours, filtrer au papier et mettre en bouteilles.

Cent sept Ans

Dissoudre dans un litre d'alcool à 90° 2 grs 5

d'essence de citron distillée, 0 gr. 5 d'essence de roses, 0 gr. 25 de teinture de vanille. D'autre part, dissoudre 2 kgs 500 de sucre dans 2 litres d'eau et ajouter un litre d'alcool à 90°. Mélanger les deux solutions.

Liqueur des Chasseurs

Mélanger 600 grs de sucre, 600 centilitres d'eau, 600 centilitres d'eau de menthe poivrée et un litre d'alcool à 90°.

Autre formule : fondre à froid, dans 300 centilitres d'eau de menthe poivrée, 100 grs de sucre ; ajouter un litre d'alcool à 90°.

Liqueur au Bouquet

Faire macérer, dans un litre d'alcool à 90°, 4 grs de macis. Filtrer ; ajouter 25 grs d'esprit de jasmin, 15 grs d'esprit de fleur d'oranger, 15 grs d'esprit de roses, 15 grs d'esprit de réséda, 8 grs d'esprit de vanille. Mélanger à 2 kgs de sucre dissous dans un litre deau.

Eau-de-vie de Dantzig

Faire macérer, dans un litre d'alcool à 90°, 0 gr. 5 de cannelle, 0 gr. 5 de macis, 0 gr. 25 de coriandre. Filtrer ; ajouter 1 gr. 25 d'essence de citron, 0 gr. 5 d'essence de Portugal, 1 kg 250 de sucre et un litre d'eau.

Liqueur aux Quatre Fleurs

Mélanger à un litre d'alcool à 90° 60 grs d'esprit de roses, 60 grs d'esprit de fleur d'oranger, 30 grs d'esprit de jasmin, 15 grs d'esprit de réséda, 800 grs de sucre et 600 grs d'eau.

Rosolio de Turin

Faire macérer dans un litre d'alcool à 90°, pendant 15 jours, 50 grs d'amandes amères pilées, 60 grs de noyaux d'abricots entiers, pilés, 15 grs d'anis vert, 4 grs de coriandre, 4 grs de semences de fenouil. Filtrer ; ajouter 300 grs d'esprit de roses, 5 centilitres d'eau de cannelle, 25 centilitres d'eau de girofle, 25 centilitres d'eau de muscade, 35 centilitres d'eau de fleur d'oranger, 1 kg 500 de sucre et 60 centilitres d'eau.

Rosolio de Menthe de Pise

Faire macérer 15 jours, dans un litre d'alcool à 90°, 150 grs de menthe poivrée en fleur, contusée. Filtrer, ajouter 0 gr. 50 d'essence de menthe poivrée et 1 kg 250 de sucre fondu dans 80 centilitres d'eau.

Eau Divine

Alcool à 90°, 1 litre 500 ; esprit de citron, 60 centilitres ; esprit d'orange, 60 centilitres ; esprit de coriandre, 30 centilitres ; esprit de muscade, 20 centilitres ; eau de fleur d'oranger, 20 centilitres. Sucre, 3 kgs ; eau, 1 litre 500.

Punch

Préparer une infusion avec 25 grs de bon thé et un litre d'eau bouillante. Mélanger, à 2 litres de vieux rhum et à 4 litres de vieux cognac, 2 grs d'essence de citron, 15 centigrammes d'essence de roses et 10 grs d'acide citrique. Faire un sirop à chaud avec 3 kgs de sucre et un litre d'eau. Mélanger les trois liqueurs.

Kirschwasser

Faire infuser 2 mois, dans un litre d'alcool à 90°,

100 grs d'amandes de noyaux de cerises broyées ; ajouter 2 centilitres d'infusion de coques d'amandes amères. D'autre part, mélanger 4 centilitres d'eau-de-vie de marc, 10 centigrammes d'essence d'amandes amères. Préparer une troisième solution composée de 4 centilitres d'eau de fleur d'oranger et de 0 gr. 2 d'alcali volatil et de 20 grs de sucre. Mélanger le tout et ajouter un demi-litre d'eau.

Chartreuse

Inutile de dire que la véritable Chartreuse est inimitable ; à tel point que, lorsque les Pères Chartreux, expulsés de France et réfugiés en Espagne, voulurent recommencer leur fabrication, ils ne purent créer qu'une nouvelle liqueur, la Trappistine, qui ne ressemblait que de loin à la Chartreuse. Les formules suivantes n'ont pas la prétention de faire mieux.

Dissoudre dans 5 litres d'alcool à 90° 1 gr. d'essence d'angélique, 2 grs d'essence de menthe poivrée, 25 centigrammes d'essence de mélisse citronnée, 25 centigrammes d'essence d'hysope, 20 centigrammes d'essence de cannelle, même quantité d'essence de macis, 25 centigrammes d'essence de bois de sassafras, 25 centigrammes d'essence de santal citrin, 12 centigrammes d'essence de serpolet, 12 centigrammes d'essence de thym.

Pour obtenir de la Chartreuse blanche, on mélangera à 5 litres de l'élixir précédent un sirop composé de 5 kgs 750 de sucre et 2 litres 300 d'eau. La Chartreuse jaune demande 2 kgs 500 de sucre pour la même quantité d'élixir et d'eau. La Chartreuse verte, elle, est composée de 5 litres d'élixir, d'un litre d'eau et d'un kilog de sucre. On colorera, collera au blanc d'œuf et filtrera avant de mettre en bouteilles.

Voici maintenant quelques formules de Crèmes et d'Huiles, qui ne sont autre chose que des liqueurs riches en sucre et assez souvent pauvres en alcool. Le sirop se prépare toujours à chaud et la cuisson du sucre doit être poussée jusqu'à ce que le liquide

soit sur le point de bouillir. A ce moment, on retire la bassine du feu et on laisse refroidir. Pour la préparation des huiles, on donne un bouillon au sirop, ce qui lui donne la consistance voulue pour que la liqueur justifie son nom d'huile.

Les crèmes et huiles, comme les autres liqueurs, se préparent, soit par macération, soit par essences.

Crème des Barbades

Faire macérer, dans un litre d'alcool à 90°, une demi-orange et un demi-citron coupés en tranches, 2 grs 5 de macis, 5 grs de coriandre, 0 gr. 5 de girofle, 5 grs de muscade, 7 grs 5 d'amandes amères pilées. Filtrer, ajouter 1 kg 500 de sucre fondu dans 75 centilitres d'eau aromatisée d'une cuillerée à bouche d'eau de fleur d'oranger.

Crème de Cythère

Un litre d'alcool à 90°, un litre de teinture de cannelle, 30 grs de teinture de safran, 15 grs de teinture de cédrat, 7 grs 5 de teinture de girofle, 7 grs 5 de teinture de citron, 0 gr. 07 d'essence de bergamote. Sucre, 1 kg 500 ; eau, 75 centilitres.

Crème de Myrte

Faire infuser 15 jours, dans un litre d'alcool à 90°, 800 gr. de fleurs ou feuilles de myrte, 20 grs de feuilles de pêcher, 1 gr. de muscade. Filtrer, mélanger au sirop chaud, fait de 700 grs de sucre et d'un demi-litre d'eau.

Crème de Fleur d'Oranger

Faire fondre à chaud 1 kg 500 de sucre dans un

litre de lait. Quand le sirop est prêt de bouillir, y jeter 400 grs de pétales de fleurs d'oranger frais. Laisser refroidir ; ajouter un litre d'alcool à 90° et une bouteille et quart de vin de Champagne. Laisser infuser une journée. Filtrer.

Crème Virginale

Faire macérer, dans un litre d'alcool à 90°, 150 grs de pétales de fleurs d'oranger et même poids de pétales de roses. Ajouter 55 grs d'esprit de réséda. Filtrer, ajouter un kilog de sucre fondu dans un demi-litre d'eau.

Crème Créole

Faire macérer, dans un litre d'alcool à 90°, le zeste de 6 citrons et demi, 2 noix de muscade râpées, un gros clou de girofle, 5 grs de sommités d'absinthe, 1 gr. d'ambrette. Filtrer après 48 heures. Ajouter le sirop, fait de 2 kgs de sucre et de 30 centilitres d'eau.

Crème des Cinq Fruits

Macérer 8 jours, dans un litre d'eau-de-vie vieille ou dans un litre d'alcool à 90°, le zeste d'un cédrat, d'un citron, d'une bergamote, d'une bigarade, d'une orange et demie. Filtrer. Sirop : 3 kgs 500 de sucre et un demi-litre d'eau.

Crème de Gingembre

Macérer 8 jours, dans un litre d'alcool à 90°, 45 grs de gingembre broyé. Sirop : 900 grs de sucre et 10 centilitres d'eau.

Crème d'Angélique

Alcool à 90°, un litre. Faire macérer 8 jours 30 grs de racine d'angélique, 25 grs de semences d'angélique, 3 grs de fenouil, 3 grs 5 de coriandre. Filtrer. Sirop : 1 kg 300 de sucre et 25 centilitres d'eau.

Crème de Coings

Faire fondre à chaud, sans laisser bouillir, 500 grs de sucre par litre de jus. Ajouter même quantité d'alcool à 90°.

Crème aux Bourgeons de Cassis

Prendre un kilog de bourgeons de cassis, lorsque l'on taille ces arbustes, que l'on fera macérer avec une gousse de vanille dans un litre d'alcool à 90°. Sirop : un kilog de sucre et un litre d'eau.

Crème de Violettes

Alcool à 90°, un litre ; infusion d'iris, un demi-litre. Sucre, 2 kgs 500 ; eau, 1 litre.

Crème de Brou de Noix

Alcool à 90°, 1 litre ; vieille infusion de brou de noix, 4 litres ; esprit de muscade, 5 centilitres. Sucre, 5 kgs ; eau, 1 litre 500.

Crème de Cassis de Touraine

Alcool à 90°, 1 litre ; infusion première de cassis, 1 litre 300 ; infusion première de feuilles de cassis,

0 litre 250 ; infusion première de merises, de cerises, de framboises, de chaque 30 centilitres. Vin de Roussillon, un demi-litre. Sucre, 2 kgs 500 ; eau, 40 centilitres.

Crème de Céleri

Alcool à 90°, 1 litre ; esprit de céleri, 2 litres. Sucre, 4 kgs 300 ; eau, 3 litres 500.

Crème de Menthe

Un litre d'alcool à 90°, 30 centilitres d'essence de menthe, 800 grs de sucre, 1 litre 100 d'eau.

Crème de Framboises

Alcool à 90°, 1 litre ; esprit de framboises, 2 litres 600 ; sucre, 5 kgs 600 ; 2 litres 500 d'eau.

Voici maintenant quelques formules d'huiles :

Huile des Créoles

Un litre d'alcool à 90°, dans lequel on fera macérer pendant 15 jours 3 grs 5 de muscade râpée, même poids de girofle, 12 grs 5 d'ambrette. Sucre, 1 kg 300 ; eau, 90 centilitres.

LIQUEURS SANS SUCRE

Ces liqueurs sont généralement des apéritifs ou des cordiaux que l'on boit, soit tels quels, soit en leur ajoutant de l'eau, ou du sucre, ou un sirop, ou une crème, ou une autre liqueur sucrée.

Bitter d'Amsterdam

Tremper 5 grs d'écorce de curaçao dans un quart de litre d'eau avec 5 grs de bicarbonate de soude. Faire bouillir une minute, retirer, égoutter. Cette opération a pour but d'ôter une partie de l'amertume des écorces, mais elle n'est pas indispensable. Macérer les écorces, bouillies ou non, 15 jours avec le zeste frais du quart d'une orange et du quart d'un citron et 0 gr. 50 d'aloès en poudre dans un litre d'alcool à 90°.

Bitter

Infuser deux mois, dans un litre d'alcool à 90°, 20 grs d'écorce d'orange amère, le zeste frais d'un citron et d'une orange.

ALCOOLS

Genièvre de Hollande

Mélanger un litre d'alcool à 90° à 80 centilitres d'eau ; ajouter 0 gr. 2 d'alcali, puis 20 grs de sucre candi fondu dans 8 centilitres d'eau. Dissoudre 2 grs d'essence de genièvre dans 8 centilitres d'eau. Mélanger les deux liquides.

Absinthe

Verser dans 75 centilitres d'alcool à 90° 0 gr. 30 d'essence de grande absinthe, 0 gr. 10 d'essence de petite absinthe, 0 gr. 06 d'essence d'hysope, 0 gr. 06

d'essence de mélisse, 1 gr. d'essence d'anis, 1 gr. d'essence de badiane, 0 gr. 30 d'essence de fenouil doux, 0 gr. 02 d'essence de coriandre. Ajouter 25 centilitres d'eau.

Autre formule. — Faire dissoudre 1 kg 250 de sucre dans un litre d'eau froide. Mélanger à un litre d'alcool à 90° 15 gouttes d'essence d'absinthe, 10 gouttes d'essence d'anis. Mélanger et ajouter 10 grs d'eau de rose. Filtrer.

Autre formule. — Essence d'anis, de fenouil, de coriandre, de chaque 10 grs ; essence de badiane, 15 grs ; essence d'absinthe, 20 grs ; essence d'angélique et d'origan, de chaque 4 grs. Faire dissoudre dans 2 litres d'alcool à 90°.

Avec cet extrait, on pourra préparer 20 litres d'absinthe à 75° en le mélangeant à 15 litres d'alcool à 85° et à 2 litres d'eau distillée.

Vulnéraire

Macérer 10 jours, dans un litre d'alcool à 90° : feuilles fraîches d'absinthe, angélique, basilic, calament, fenouil, hysope, marjolaine, mélisse, menthe, origan, romarin, rue, sarriette, sauge, serpolet, thym, sommités fleuries d'hyperion, sommités fleuries de lavande, de chaque 25 grs. Filtrer.

Secret de Mathusalem

Faire macérer 15 jours, dans un litre d'alcool à 90°, 20 grs de feuilles de grande absinthe, 20 grs de menthe poivrée, 20 grs d'agaric, 10 grs de cardamome. Filtrer.

Eau de Mélisse des Carmes

Macérer 10 jours, dans un litre d'alcool à 90°,

mélisse fraîche en fleur, 350 grs ; sommités d'hysope en fleur, idem de marjolaine, idem de romarin, idem de sauge, idem de thym, de chaque 15 grs 5. Racines d'angélique, coriandre, de chaque 12 grs 5. Cannelle de Ceylan, girofle, de chaque 0 gr. 06 ; macis, 0 gr. 015 ; muscades, 0 gr. 045. Un zeste de citron. Filtrer.

Alcool de Menthe

Alcool à 90°, 20 centilitres ; essence de menthe anglaise, 2 grs ; esprit de menthe poivrée, 1 litre.

Quinquina des Familles

Macérer 15 jours, dans un litre d'alcool à 90°, 300 grs de poudre de quinquina gris, 20 grs de raisins secs, 50 grs de cacao torréfié. Filtrer ; ajouter 7 litres de vin du Roussillon mélangé à 2 litres 500 de malaga.

Quinquina

Macérer, dans 40 centilitres d'alcool à 90°, 40 grs de quinquina en poudre. Faire macérer d'autre part 5 grs de cacao en poudre dans 80 centilitres d'alcool à 90°. Chauffer séparément pendant 8 jours au bain-marie dans des vases bien clos. Réunir et filtrer ; ajouter 95 centilitres de banyuls.

Autre formule. — Macérer, dans un demi-litre d'alcool à 90°, 10 grs de quinquina gris, 20 grs de quinquina rouge ; racine de Colombo, écorce d'oranges amères, de chaque 5 grs. Filtrer, ajouter 70 centilitres de vin de Grenache et 25 centilitres de malaga.

Quinquina Blanc

Macérer 8 jours, dans 60 centilitres d'alcool à 90°,

30 grs de poudre de quinquina gris, 2 grs d'écorces d'oranges amères, 1 gr. de fleurs de camomille. Ajouter 95 centilitres de muscat de Samos et laisser infuser 15 jours. Filtrer.

Vin de Coca

Macérer 15 jours, dans un litre d'alcool à 90°, 150 grs de quinquina, 150 grs de noix de coca, 20 grs de cacao torréfié, 15 grs de cannelle, 1 gr. de vanille. Filtrer et ajouter 10 litres de vieux vin de Bourgogne et 400 grs de sucre.

Vin de Gentiane

Macérer 8 jours, dans un litre d'alcool à 90°, 500 grs de racines de gentiane, 100 grs de raisins secs, 50 grs de cacao, 10 grs de fleurs de sureau. Ajouter 10 litres de vin blanc et 2 litres de malaga.

Autre formule. — Macérer 24 heures, dans 8 centilitres d'alcool à 90°, 50 grs de gentiane. Ajouter un litre de vin rouge, infuser 10 jours et filtrer.

Vin Tonique

Macérer 5 jours, dans 5 centilitres d'alcool à 90°, 5 grs de thé noir ; cachou et cannelle, de chaque 0 gr. 25 ; semences d'angélique, 0 gr. 5 ; coques de cacao, 2 grs. Ajouter un litre de vin blanc et 125 grs de sucre. Infuser 10 jours ; filtrer.

Vin d'Absinthe

Macérer 10 jours, dans un litre de vin : acore, aunée, coriandre, gentiane, de chaque 1 gr. 5. Sommités fleuries d'absinthe, grande centaurée, de chaque

1 gr. ; écorce d'orange amère et galanga, de chaque 0 gr. 7 ; petite absinthe, quinquina jaune, racine d'iris, de chaque 0 gr. 5 ; cannelle de Ceylan, 0 gr. 3 ; girofle, 0 gr. 15 ; muscade, 0 gr. 05.

Autre formule. — Alcool à 90°, 60 centilitres ; absinthe, 30 grs. Macérer 24 heures. Ajouter un litre de vin blanc ; infuser 10 jours.

Autre formule. — Macérer 24 heures, dans un litre de vin blanc, 40 grs d'absinthe fraîche, le zeste d'un citron pilé avec 100 grs de sucre ; 4 grs d'anis vert et 3 grs de girofle. Passer et ajouter 40 centilitres d'alcool à 90°.

Vin d'Angélique

Alcool à 90°, 10 centilitres ; vin, 1 litre ; racine fraîche d'angélique, 10 grs ; muscade, 1 gr. ; sucre, 100 grs. Macérer 48 heures.

Vin de Cédrat

Alcool à 90°, 10 centilitres ; vin blanc, 1 litre. Zeste d'un cédrat, sucre 100 grs. Macérer 24 heures.

Vin d'Orange

Même préparation que le vin de cédrat.

Vin de Framboise

Faire macérer 6 heures 500 grs de framboises bien mûres dans un litre de vin rouge. Soutirer sans presser. Ajouter 12 centilitres d'alcool à 90° et un gramme de cachou dissous dans de l'alcool et 100 grs de sucre.

Vin de Fraise des bois, de Groseille, de Mûre, etc.

Même préparation.

Vin d'Abricots

Faire bouillir dans 2 litres de vin blanc une douzaine d'abricots. Filtrer ; ajouter 500 grs de sucre et 25 centilitres d'alcool à 90°.

Autre formule. — Faire cuire 500 grs d'abricots dénoyautés et bien mûrs dans un demi-litre d'eau. Presser, passer, filtrer. Verser sur la pulpe un demi-litre d'alcool à 90° ; laisser macérer 5 jours. Filtrer ; réunir les deux liqueurs. Ajouter 2 kgs 500 de sucre fondu dans un demi-litre de vin blanc.

Bischof

Infuser un jour le zeste d'un citron dans un verre de kirsch ; passer, mélanger à un litre de vin blanc et à 500 grs de sucre. A servir glacé.

Vin aux Epices

Vin blanc ou rouge, 1 litre ; alcool à 90°, 10 centilitres ; sucre, 120 grs ; cannelle de Chine, 0 gr. 6 ; girofle, macis, muscade, de chaque 0 gr. 10.

Autre formule. — Macérer 8 jours, dans un litre de bourgogne blanc, 0 gr. 3 de cannelle de Ceylan ; macis, muscade, de chaque 0 gr. 15 ; amandes amères, 0 gr. 6 ; vanille, 1 gr., triturée avec 10 grs de sucre. Filtrer, ajouter 180 grs de sucre. Verser sur les matières restant dans le filtre 10 centilitres d'alcool à 90°.

Vin au Noyau

Infuser 24 heures, dans 10 centilitres d'alcool à 90°, 15 amandes de noyaux d'abricot et 8 amandes de noyaux de pêche broyées. Ajouter 50 grs de sucre et un litre de vin blanc, puis 2 grs de vanille triturée avec un peu de sucre. Laisser 2 jours en contact et filtrer.

VERMOUTHS

Vermouth sec

Faire macérer 8 jours, dans 10 centilitres d'alcool à 90°, 1 gr. 25 de racine d'aunée, 0 gr. 6 de racine d'angélique, 0 gr. 6 de cannelle de Ceylan, 2 grs 5 de racine d'iris en poudre, 1 gr. 5 de quinquina rouge, 0 gr. 3 de muscade, 0 gr. 3 de girofle.

Faire macérer d'autre part, dans un litre de vin blanc sec : sommités d'absinthe, germandrée, petite centaurée, chardon bénit, calamus aromaticus, de chaque 1 gr. 25. Marjolaine, origan, de chaque 0 gr. 6. Réunir le tout et laisser infuser 2 mois en brassant tous les cinq jours. Filtrer.

Vermouth Chambéry

Faire macérer un mois, dans 6 centilitres d'alcool à 90° et un demi-litre de vin blanc sec : sommités d'absinthe, quinquina rouge, poudre d'iris, de chaque 2 grs 5. Marjolaine, mélisse citronnée, hysope, écorces de curaçao, de chaque 1 gr. 5. Petite centaurée, germandrée, de chaque 0 gr. 6. Fleurs de sureau, 2 grs ; poudre de rhubarbe, 0 gr. 3 ; noyaux de pêche cassés. 5 grs. Ajouter, au bout de 20 jours de macération, un demi-litre de muscat de Samos.

Vermouth Turin

Macérer 8 jours, dans 5 centilitres d'alcool à 90° et 95 centilitres de vin blanc : grande absinthe, aunée, petite centaurée, chardon bénit, germandrée, de chaque 1 gr. 25. Cannelle de Chine, 1 gr. ; racine d'angélique et gentiane, de chaque 0 gr. 6 Muscade, 0 gr. 15 et un quart d'orange en tranches.

Vermouth

Macérer 15 jours, dans un litre de vin blanc, 1 gr. 25 de quinquina jaune, 0 gr. 3 de rhubarbe et 1 gr. 25 d'écorces d'oranges amères.

CHAMPAGNES ET VINS MOUSSEUX

La saveur, l'arome, le bouquet des différentes marques de champagne n'est pas dû, comme pourraient le croire les âmes ingénues, au sol sur lequel le raisin est récolté, — première zone, deuxième zone, — mais bien à des « sauces », comme disent les gens de métier, dont on trouvera plus bas la composition, et aussi, il faut le dire, à un tour de main, à des soins méticuleux, à une surveillance de chaque instant, qui font que le champagne français est resté et restera inimitable.

Vous pourrez, en choisissant des vins un peu verts de Saumur, d'Anjou, de Saint-Peray, de Limoux, titrant au moins 12° d'alcool, champagniser agréablement en ajoutant environ un tiers de litre de l'une des « sauces » suivantes à deux tiers de litre de ces vins.

Champagnisation générale. — Faire fondre au bain-marie, à feu doux, 1 kg. 600 de sucre candi dans un

litre et quart de vieux vin blanc. Quand le sirop sera froid, ajouter un litre d'esprit fin de cognac. Au moment de l'emploi, ajouter 20 grs par litre d'une solution composée de 60 centilitres d'eau et de 40 centilitres d'acide tartrique fondu dans un peu d'eau chaude.

Formule américaine. — Sucre, 500 grs ; eau, 15 centilitres ; quand le sirop est fait, ajouter assez de vin de Champagne naturel pour obtenir un demi-litre de liqueur. Ajouter : porto, 38 centilitres ; esprit de cognac, 10 centilitres ; cognac ordinaire, 20 centilitres ; cognac brun, 0 litre 08 ; teinture de Fismes, 0 litre 02 ; kirsck, 0 litre 01 ; alcool de framboise, 0 litre 01.

On ajoutera au moment de l'emploi 500 grs de sucre, 20 centilitres de vin blanc et 15 centilitres d'eau-de-vie.

Formule russe. — Vin de Porto, 3 litres ; liqueur de champagne, 2 litres ; vin de Madère, 8 centilitres ; vin blanc ordinaire de Champagne, 1 centilitre ; esprit de cognac, 12 centilitres ; eau-de-vie de cognac ordinaire, 12 centilitres ; eau-de-vie de cognac fine, 2 centilitres ; teinture de Fismes, 2 centilitres ; liqueur de champagne cuite, 10 litres.

Formule française. — Sucre candi, 5 kgs ; vin blanc de Champagne, 5 litres ; esprit de Cognac, 5 centilitres ; teinture de vanille, 5 grs.

BOISSONS GAZEUSES

Il y a deux manières de rendre gazeuses les boissons : soit en faisant passer à travers le liquide du gaz carbonique sous pression, à l'aide d'appareils spéciaux que l'on trouve dans le commerce sous le nom de siphons gazéifiants ; soit en leur mélangeant des acides, généralement de l'acide tartrique ou de l'acide citrique, souvent les deux. On peut, à l'aide de ce procédé, gazéifier toutes sortes de boissons.

Limonades

Faire un sirop chaud avec 5 kgs de sucre et 3 litres 600 d'eau. Au premier bouillonnement, verser dedans 20 grs d'acide tartrique et 10 grs d'acide citrique préalablement dissous dans 50 grs d'eau chaude. Mélanger vivement avec une stapule de bois. Laisser bouillir une ou deux minutes — pas plus — et ôter du feu. Passer instantanément à travers un tamis de soie et mettre en bouteilles bien bouchées.

Punch mousseux

Préparer le sirop de sucre comme indiqué ci-dessus, de façon à en avoir 500 grs. Mêler à chaud 2 litres d'eau-de-vie, de rhum ou de kirsch avec 2 gouttes d'esprit de citron. Ajouter en dernier lieu 0 gr. 4 d'acide citrique dissous ; remuer vivement et laisser refroidir. On ajoutera au moment de servir un demi-litre de thé très fort et l'on mélangera bien.

Si l'on veut conserver ce punch, on mettra dans la bouteille, avant remplissage, 0 gr. 05 de sulfite de soude.

Limonade en poudre

Très pratique en voyage : broyer intimement 3 grs d'acide citrique et 1 gr. de bicarbonate de soude ; ou 30 grs d'acide citrique, 50 grs d'acide tartrique et 90 grs de bicarbonate de soude. Mettre en flacons.

BOISSONS DIVERSES

Sous ce tritre, nous rangeons tous les mélanges, — certes agréables à boire, — mais devant être préparés au moment de l'emploi ou de très courte conservation, faute d'un degré alcoolique suffisant ou d'une trop faible teneur en sucre.

Imperial Pope

Jeter dans 8 litres d'eau bouillante 1 kg de sucre, 2 citrons coupés en tranches et 60 grs de crème de tartre. Quand le liquide est tiède, ajouter une tranche de gros pain, 2 cuillerées de levure de bière. Remuer jusqu'à dissolution du tout. Laisser 24 heures dans un vase couvert et mettre en bouteilles.

Boisson au Sapin

Prendre des petites tranches de sapin avec leurs aiguilles et les faire bien sécher. En faire bouillir un kilog environ pour 15 litres d'eau. Ajouter au liquide tiède 2 kilogs de pain en tranches — du pain de seigle noir de préférence — et un kilog de cassonade. Ajouter 35 litres d'eau, laisser fermenter, filtrer, mettre en bouteilles que l'on couchera.

Nectar Gallois

Jeter sur le zeste râpé de 3 citrons 9 litres d'eau bouillante. Quand le liquide est froid, ajouter le jus filtré des 3 citrons et 1 kg de sucre, 500 grs de raisins secs hachés très fin. Laisser macérer 5 ou 6 jours, en remuant tous les jours. Filtrer et mettre en bouteilles.

Eau d'Orge

Faire bouillir dans un quart de litre d'eau 50 grs d'orge pendant un quart d'heure. Jeter l'eau et la remplacer par 1 litre 100 d'eau fraîchement bouillante. Faire réduire de moitié. Passer, ajouter du vin, du sucre, du citron, etc., à volonté.

Boisson aux Quatre Plantes

1.500 grs de cassonade, un demi-litre d'alcool à 90°,

un verre de vinaigre d'alcool, 50 grs de grains de genièvre, 25 grs de coriandre, autant de fleurs de sureau et de fleurs de violettes. Faire macérer une semaine avec 30 litres d'eau dans un tonneau, en agitant deux fois par jour. Mettre en bouteilles que l'on tiendra couchées.

Boisson Savoyarde

Poids égal de baies de genièvre, de coriandre et de pain de seigle sortant du four. Faire macérer dans un volume d'eau 10 fois plus grand.

Réglisse et Orge

Faire bouillir de l'orge ; passer et verser l'eau bouillante sur du bois de réglisse coupé en lamelles.

Inutile de prolonger plus longtemps la liste de ces boissons ; il suffit d'un peu d'imagination pour en composer de tout aussi bonnes, à très peu de frais.

COLORATION

En général, il vaut mieux laisser aux sirops, liqueurs, etc., leur couleur naturelle ; mais, si l'on voulait absolument leur donner un aspect plus commercial, on se procurerait dans le commerce des colorants spéciaux, plus faciles à employer que les décoctions de cochenille, d'absinthe, de curcuma, etc., que l'on pourrait, à la rigueur, fabriquer chez soi. On fixera ces couleurs en ajoutant au liquide un peu d'alun commun dissous dans de l'eau tiède — environ un centimètre cube d'une solution à 10 %. On aura toutefois avantage à se servir de caramel pour colorer en brun les liqueurs et alcools.

Quant aux différents vins, on pourra les colorer en

rouge avec du jus de betterave, de baies de sureau, de cerises noires, etc., en plus ou moins fortes proportions. On obtiendra ainsi toutes les gammes, depuis le rosé jusqu'au rouge foncé.

*
* *

Terminons ce petit livre par quelques citations d'hygiénistes :

Professeur Combemale : « L'usage des boissons fermentées répond à un besoin de l'homme, dont la vie intellectuelle et physique n'est qu'une succession d'excitations périphériques. »

Professeurs Richet, Roos, Fabre, Atwater, Benedict, Albertoni, Rossi : « L'alcool est un aliment et les calories qu'il apporte viennent s'ajouter à celles fournies par les autres aliments. » — « L'alcool ingéré est presque totalement brûlé et sert à maintenir la température du corps et à produire du travail. » — « Pris à dose modérée, l'alcool augmente la secrétion des sucs digestifs et surtout de l'acide chlorhydrique du suc gastrique. » — « L'alcool agit comme stimulant, comme tonique du système nerveux, et il augmente l'hémoglobine du sang. » — « L'alcool augmente le nombre des leucocytes, active la secrétion de la salive, les contractions de l'estomac, les mouvements du cœur, la circulation du sang. Il nourrit. C'est un puissant auxiliaire de la thérapeutique. »

L'eau véhicule les bacilles du typhus, de la fièvre typhoïde, du choléra.

Le lait transmet la tuberculose, la fièvre aphteuse, la fièvre de Malte.

L'alcool est un antiseptique, vierge de tout microbe.

Concluons par cette forte parole de Duclaux : « Les seules boissons hygiéniques sont celles dont on n'abuse pas. »

TABLE DES MATIÈRES

AVANT-PROPOS 5
Boissons aux fruits 7
Boissons aux légumes 18
Boissons aux fleurs 19
Boissons aux plantes 20
Cidre et Poiré 22
Bière 23
Boissons de grains 27
Boissons de feuilles 28
Boissons au miel 31
Boissons au lait 34
Jus de fruits 37
Sirops 39
Sirops de fruits 40
Sirops de plantes et de fleurs 44
Liqueurs, Crèmes et Huiles 57
Liqueurs sans sucre 98
Alcools 99
Vermouths 105
Champagnes et Vins mousseux 106
Boissons gazeuses 107
Boissons diverses 108
Coloration 110

Imp. J. Téqui, 3 *bis*, rue de la Sablière, Paris (France) — 247-5-44.
Comité du Livre. N° d'inscription 31.0251.

PP15/13/1342

EN VENTE A LA MÊME LIBRAIRIE

La Cuisine au poisson. — Comment tirer le meilleur parti des poissons, des crustacés, etc. Plus de 300 recettes faciles à exécuter. Un fort volume sous couverture illustrée en couleurs ..... 20 fr. »

A. ORAIN. — **Guide de la santé par les vitamines des aliments.** — Comment utiliser au mieux vos rations et moyens de les enrichir. Hygiène des repas. Valeur nutritive de la ration. Un volume sous couverture illustrée. 192 pages ..... 21 fr. »

L'art d'élever les lapins et d'obtenir le maximum de profit de leur chair et de leur peau (édition 1943). Ouvrage destiné aux petits éleveurs familiaux, permet de récupérer le prix d'achat sur une seule portée, illustré. 10 fr. »

Le Furet. — Elevage. Dressage. Chasse au lapin de garenne. Réglementaton ..... 7 fr. 50

La Sténographie du Tricot par Mlle S. PINAULT, professeur à l'Ecole des Arts Appliqués; très bel album in-8o donnant 75 reproductions photographiques de points de tricot avec la manière de les exécuter..... 60 fr. »

Ch. BAUER. — **La fertilité par les engrais organiques.** — Fabrication, conservation du fumier, les composts, les engrais verts, le parcage, les engrais organiques divers, les amendements calcaires et autres. Un volume illustré. 27 fr. »

FONDEUX et GIGOT. — **La Vannerie d'osier, blanc.**
Premier volume : **Vannerie en plein**..... 21 fr. »
Deuxième volume : **Vannerie à jour**..... 22 fr. 50
Caractéristiques, description et mode de fabrication des objets usuels en osier : paniers, corbeilles, mallettes, moïses d'enfants, berceaux, emballages, etc.

J. DELASNERIE. — **Les Machines agricoles.** — Un volume de 180 pages, avec de très nombreuses illustrations. 39 fr. »
Donne le détail, la description, l'entretien et l'utilisation de toutes les machines agricoles. Absolument indispensable à tous les cultivateurs.

PONNAVOY. — **Les champignons comestibles et vénéneux.** — Donnant toutes leurs caractéristiques, remèdes contre les empoisonnements, la culture du champignon de couche et de nombreuses recettes culinaires, avec 51 illustrations en couleurs des champignons comestibles et vénéneux ..... 39 fr. »

Boissons hygiéniques à préparer chez soi. — Recettes sélectionnées permettant de préparer facilement chez soi de nombreuses boissons apéritives, de table ou digestives ..... 8 fr. »

GUY LE PRAT, ÉDITEUR
5, rue des Grands-Augustins, Paris (6e)

Durand, 18, rue Séguier, Paris. 31.1015